

Pâtissier (H/F)

62143 ANGRES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 30/03/2026

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 10 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, reconnu pour son influence dans le secteur des hypermarchés et employant entre 10 et 249 personnes.

Le poste

Dans le cadre du renforcement de l'équipe de notre client pour la période de Pâques, nous recherchons un pâtissier (H/F) afin de participer activement à la production en laboratoire.

Vos principales missions seront :

Réaliser la fabrication des pâtisseries traditionnelles et de saison (entremets, tartes, gâteaux, chocolats de Pâques, etc.)

Assurer la préparation des matières premières et le montage des produits

Participer à la production en volume dans le respect des délais et des objectifs

Veiller au respect des recettes et des standards de qualité de l'enseigne

Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

Assurer le nettoyage et l'entretien du matériel et du poste de travail

Collaborer avec l'équipe pour assurer une bonne organisation du laboratoire

Profil recherché :

Formation en pâtisserie (CAP/BEP ou équivalent)

Première expérience en pâtisserie, idéalement en grande distribution ou en production

Capacité à travailler en rythme soutenu, notamment en période de forte activité

Rigueur, organisation et esprit d'équipe

Sens du détail et du travail bien fait

Le profil recherché

Pour le poste de Pâtissier (h/f), nous recherchons un candidat avec un niveau d'étude correspondant à un BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise des techniques de pâtisserie et une capacité à créer des produits de haute qualité. Une attention particulière aux détails et une passion pour l'innovation culinaire sont essentielles. La capacité à travailler en équipe et à gérer efficacement le temps est également requise pour réussir dans ce rôle. Nous valorisons l'engagement envers l'excellence et le désir de perfectionner ses compétences dans l'art de la pâtisserie.