

Pâtissier (H/F)

73100 AIX LES BAINS [Accéder à l'annonce en ligne](#)



04/05/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual Chambéry est un acteur majeur avec 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

Titre du poste : Pâtissier (h/f)

Lieu : AIX LES BAINS 73100 FR

Type de contrat : CDI 35h

Nous recherchons un(e) Pâtissier(e) talentueux(se) pour rejoindre notre atelier de fabrication à Aix-les-Bains. Ce poste est créé dans le cadre de plusieurs événements heureux entraînant des départs en congé maternité.

Description du poste : En tant que membre de notre équipe dynamique, vous serez responsable de la confection et du dressage d'une large gamme de produits de pâtisserie et traiteur tels que framboisiers, éclairs, et tartelettes. Vous veillerez au bon déroulement de la fabrication, à la qualité des produits, et au bon fonctionnement des outils de travail. Votre rôle est essentiel pour garantir la propreté et le rangement de votre poste de travail.

Profil recherché : De formation CAP Pâtissier, vous avez une expérience en agroalimentaire et êtes capable de travailler à la fois en autonomie et en équipe.

Horaires : Équipes (2 X 8) du lundi au vendredi, avec possibilité de travailler les samedis si besoin. Matin : 4h 12h et après-midi : 11h 19h.

Rémunération : À partir de 2 300€ brut (incluant heures de nuit), négociable selon profil, avec primes trimestrielles, panier repas, mutuelle, CSE, et épargne salariale.

Ce poste est proposé par notre agence, qui est engagée à soutenir le développement professionnel et personnel de ses employés. Rejoignez-nous pour une carrière enrichissante et pleine de défis.

Date de début : dès que possible.

Ne manquez pas cette opportunité ! N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

Le profil recherché

Profil du candidat recherché pour le poste de Pâtissier (h/f)

Le candidat idéal doit posséder une expertise solide en pâtisserie et démontrer une capacité à créer des desserts raffinés et innovants. Une attention particulière aux détails et une passion pour l'art culinaire sont essentielles.

Compétences requises :

Créativité : Capacité à innover et à proposer de nouvelles recettes qui sauront séduire les clients.

Technique : Maîtrise des techniques de pâtisserie, y compris la préparation de pâtes, crèmes, et glaçages, avec un niveau avancé de précision.

Gestion du temps : Aptitude à gérer efficacement le temps pour assurer la production en respectant les délais.

Connaissance des ingrédients : Compréhension approfondie des ingrédients et de leurs interactions pour garantir des résultats de haute qualité.

Esprit d'équipe : Capacité à collaborer avec d'autres membres de la brigade pour créer une atmosphère de travail harmonieuse et productive.

Le candidat doit également posséder une expérience préalable dans un environnement de cuisine professionnelle et être capable de travailler sous pression tout en maintenant un haut niveau de qualité.