

Pâtissier (H/F)

83990 ST TROPEZ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 30 jours

L'entreprise

L'agence ACTUAL EXPERTS NICE est un acteur majeur avec 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons des Pâtissiers (H/F) passionnés pour rejoindre notre équipe en intérim dans le magnifique département du Var (83). Situé à Saint-Tropez, ce poste vous offre une opportunité unique de mettre en valeur votre expertise culinaire.

Avec des horaires flexibles adaptés aux besoins de nos clients, vous aurez l'occasion de travailler dans un cadre dynamique et stimulant. La rémunération compétitive varie entre 13 € et 14,50 € brut/heure, selon les grilles salariales en vigueur.

Vos missions incluent la préparation et réalisation de délicieux produits de pâtisserie tels que des entremets, tartes et viennoiseries. Vous serez responsable de la fabrication et finition des produits selon les recettes et standards des clients, ainsi que de la mise en place et valorisation du rayon pâtisserie.

Nous attachons une grande importance au respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous assurerez également la gestion des stocks et le contrôle des matières premières.

Cette offre est proposée par notre agence de recrutement spécialisée dans l'intérim, soucieuse de vous offrir les meilleures opportunités professionnelles dans le secteur de la pâtisserie.

Le profil recherché

Pour le poste de Pâtissier (h/f), nous recherchons un candidat avec une expertise et un engagement envers l'excellence culinaire.

Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Créativité : Capacité à innover et à créer des desserts uniques et visuellement attrayants.

Maîtrise des techniques pâtisseries : Expertise dans la préparation de pâtisseries françaises traditionnelles et modernes.

Attention aux détails : Souci du détail pour assurer la perfection dans chaque création.

Gestion du temps : Compétence essentielle pour gérer plusieurs tâches dans un environnement de cuisine dynamique.

Esprit d'équipe : Capacité à travailler efficacement avec d'autres membres de l'équipe pour garantir une production fluide.

Nous recherchons un candidat avec un niveau de profiçience élevé dans ces domaines afin de soutenir notre engagement envers la qualité et l'innovation.