

## Pâtissier (H/F)


69800 ST PRIEST [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 jours

### L'entreprise

L'agence d'intérim **Actual Experts Grande Distribution** propose des solutions de recrutement temporaires spécialisées dans le secteur de la grande distribution, offrant des opportunités de travail variées et adaptées aux besoins des entreprises et des candidats. Notre client, une entreprise renommée du **secteur de la grande distribution en France**, est à la recherche de talents motivés pour renforcer ses équipes.

**Vous souhaitez participer à une expérience professionnelle enrichissante ?  
Cette annonce est faite pour vous !**

### Le poste

**Actual Experts Grande Distribution** recrute **un(e) Pâtissier (h/f)** sur le secteur de **Lyon**.

Le contrat est proposé sur une base de **35 heures** pouvant être reconductible en fonction des besoins de notre client. Votre rémunération varie entre **12.02 et 14.02€ de l'heure + indemnités de déplacement**.

**Avantages** : 10% d'indemnités de fin de mission + 10% d'indemnités de congés payés. Acompte à la semaine sur demande. Autres aides et services : Mutuelle - Logement - Garde d'enfants - Rejoignez Actual et bénéficiez d'un taux d'intérêt de 12% par an avec notre Livret Actual.

**N'hésitez plus et rejoignez notre équipe dynamique chez Actual ! Postulez dès maintenant en envoyant votre candidature.**

### Le profil recherché

**Profil recherché** : Nous recherchons **un(e) Pâtissier (h/f)** passionné(e) et expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe.

**Compétences requises** :

- Maîtrise des techniques de pâtisserie traditionnelle et moderne.
- Connaissance approfondie des ingrédients et de leur utilisation.
- Capacité à élaborer et exécuter des recettes de pâtisserie de qualité.
- Sens de la créativité et de l'innovation pour concevoir de nouveaux desserts.
- Aptitude à travailler efficacement en équipe dans un environnement dynamique.

Pour cela, vous devrez respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la réglementation du commerce.

**Votre parcours** : Vous êtes diplômé d'un **CAP/BEP en pâtisserie**. Vous justifiez d'une expérience à un poste similaire.

**Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendons !  
Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !**