

## Pizzaïolo (H/F)

29200 BREST [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 90 jours

### L'entreprise

Entreprise spécialisée dans le secteur de la restauration.

Travailler avec le Groupe Actual vous donne accès à de nombreux avantages tels que :

- Votre **espace dédié** sur le site du groupe ACTUAL et une **application mobile** pour des fonctionnalités toujours à portée de main
- Un **livret d'épargne garanti rémunéré 12 % par an** (1 % par mois), 100 % flexible disponible à tout moment, 100 % garanti par l'état
- Une **majoration de votre salaire brut d'environ 20%** (10% IFM et 10% congés payés)
- Un **accès à un coffre-fort COFFREO** (dématérialisation de vos documents)
- Un **accès au FASTT** (une aide financière sur les accès au logement, location de voiture, garde enfants, permis de conduire et autres)
- Un **accès aux formations professionnelles**

### Le poste

Nous recherchons un(e) Pizzaïolo passionné(e) pour rejoindre notre équipe dans un restaurant avec une vue imprenable sur la mer à Brest.

Ce poste est à temps plein . Le travail hebdomadaire est de 35 heures.

Profitez de cette opportunité unique pour travailler dans un cadre exceptionnel !

Cette offre d'emploi est publiée par une agence reconnue pour son professionnalisme et son engagement envers ses employés.

### Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Pizzaïolo (h/f) avec un ensemble de compétences spécifiques.

Le candidat doit avoir une expérience solide en préparation de pizzas, avec une maîtrise des techniques de pétrissage et de cuisson. Une aptitude à travailler sous pression tout en maintenant une haute qualité est essentielle.

La connaissance des ingrédients frais et leur utilisation optimale est requise pour assurer une authenticité des saveurs. Une créativité culinaire pour proposer de nouvelles recettes sera un atout majeur.

Le candidat doit également posséder une capacité à travailler en équipe pour garantir une coordination efficace dans une cuisine dynamique.