

Patissier (H/F)


29400 LANDIVISIAU [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 semaines

L'entreprise

Actual Experts GD est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la distribution, offrant des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises et des candidats. Elle met un point d'honneur à allier expertise et proximité pour faciliter l'intégration professionnelle.

Voici une entreprise qui place l'humain au centre de ses engagements, valorisant le développement personnel et professionnel de ses employés tout en promouvant des valeurs humaines fortes.

Le poste

Nous recherchons un pâtissier (h/f) pour l'un de nos clients sur le secteur de Landivisiau. Vous aurez en charge la fabrication de différentes pâtisseries traditionnelles, crèmes et entremets, en collaboration avec l'équipe déjà en place.

Vous justifiez d'un diplôme en pâtisserie et d'une expérience sur un poste similaire.

Prise de poste : dès que possible

Le profil recherché

Le candidat idéal (h/f) doit posséder une expertise solide en pâtisserie avec une attention particulière pour les détails et une passion pour l'art culinaire. Compétences requises : - 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.