

Pâtissier (H/F)

67120 MOLSHEIM [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

Actual Experts GD Strasbourg est une agence d'emploi spécialisée dans la grande distribution et les métiers de bouche, recrutant et fidélisant des professionnels qualifiés et compétents pour des missions temporaires.

Notre client cherche un Pâtissier H/F pour des missions intérimaires dans le secteur de Nancy, pour participer à la fabrication des pâtisseries, veiller à l'utilisation des machines de production, respecter les consignes de sécurité et d'hygiène, préparer les ingrédients et créer des

Le poste

Actual Experts GD Strasbourg agence spécialisée dans le recrutement de professionnels qualifiés, vous propose une opportunité en tant que Pâtissier (h/f).

Nous recherchons un talentueux Pâtissier (h/f) pour des missions intérimaires. Si vous êtes passionné par la pâtisserie et souhaitez mettre vos compétences en pratique, cette offre est faite pour vous !

En collaboration avec l'un de nos clients, vous aurez l'opportunité de participer à la fabrication de délicieuses pâtisseries. Votre rôle consistera à préparer la pâte, surveiller la cuisson, créer les décorations, tout en veillant à une utilisation optimale des machines de production.

Ce poste nécessite le respect strict des consignes d'hygiène, de sécurité et de rangement. Ce poste est un contrat de travail temporaire (intérim) de durée variable selon les disponibilités du candidat.

Prise de poste dès que possible

Saisissez cette occasion unique et rejoignez notre équipe Actual Experts GD Strasbourg pour vivre une expérience enrichissante dans le domaine de la pâtisserie !

Le profil recherché

Profil recherché : Nous recherchons un(e) Pâtissier(e) passionné(e) et expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

Maîtrise des techniques de pâtisserie : Le candidat devra démontrer une expertise solide en matière de préparation, cuisson et décoration des pâtisseries.

Créativité et sens artistique : Capacité à concevoir et réaliser des desserts innovants et esthétiquement attrayants.

Rigueur et précision : Souci du détail et respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Gestion du temps : Capacité à travailler efficacement sous pression tout en respectant les délais.

Collaboration en équipe : Aptitude à travailler en harmonie avec les autres membres de l'équipe pour assurer la satisfaction client.