

Pâtissier (H/F)

87000 LIMOGES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Actual Limoges, acteur majeur du recrutement, recherche un(e) pâtissier(ère) pour l'un de ses clients.

Le poste

Rejoignez notre équipe avec une opportunité exceptionnelle en tant que Pâtissier (h/f) à Limoges !

Actual Limoges, votre agence spécialisée dans le recrutement de professionnels qualifiés, vous propose un poste enrichissant et créatif.

Nous recherchons un talentueux pâtissier 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. Il s'agit d'un contrat de travail temporaire (intérim) d'une durée de 3 mois, avec une prise de poste dès que possible.

Ce poste est à temps plein avec 35 heures par semaine, et offre un salaire attractif.

Saisissez cette occasion unique et rejoignez notre équipe Actual Limoges 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) (de 3 à 5 ans dans le domaine) pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal devra posséder un niveau d'étude de BEP/CAP ou équivalent ainsi que les compétences suivantes :

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.

Le candidat doit démontrer une passion pour l'art de la pâtisserie et un engagement envers l'excellence culinaire.