

Pâtissier industriel (H/F)

43500 CRAPONNE SUR ARZON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

L'entreprise

L'agence Actual Saint-Bonnet-le-Château collabore avec une entreprise renommée, spécialisée dans la fabrication et la distribution de produits boulangers et pâtisseries, située à Craponne sur Arzon.

Actual Group, 5ème acteur français de l'emploi, est un groupe humaniste facilitant le droit au travail pour tous. Organisé autour de l'intérim (dont l'intérim d'insertion où il est n°1), du recrutement, de l'accompagnement et de la formation.

Le poste

Intitulé du poste : Pâtissier industriel (h/f)

Nous recherchons un Pâtissier industriel à **Craponne sur Arzon (43500)**.

Vous travaillerez au sein d'une équipe de pâtisseries et d'opérateurs, en lien direct avec le responsable de production.

Vos missions :

- Préparer les pâtes selon les fiches techniques
- Surveiller les cuissons et ajuster les paramètres si nécessaire
- Contrôler la qualité visuelle et gustative des produits finis
- Nettoyer et entretenir votre poste de travail
- Respect des normes d'hygiène
- Signaler tout dysfonctionnement

Type de contrat : Intérim, dès que possible. **Sur le long terme !**

Temps de travail : Temps plein

Rémunération : Selon expérience

Rejoindre Actual vous permet également de profiter :

- Du compte d'épargne temps ayant un taux de 12
- D'acomptes quand vous le souhaitez
- De 10% d'IFM et 10% d'ICP
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture etc.)

- D'un accompagnement personnalisé
- D'une possibilité d'évolution de compétences grâce à la formation
- Parrainage, carte cadeau de 70 €

Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences dans un environnement stimulant et professionnel !

Cette offre est proposée par l'agence **ACTUAL de Saint-Bonnet-Le-Château.**
Contactez nous !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Pâtissier industriel (h/f) avec les compétences suivantes :
Formation en pâtisserie ou expérience en atelier agroalimentaire requis

Compétences en pâtisserie : Le candidat doit maîtriser les techniques de base et avancées de la pâtisserie.

Précision et souci du détail : Chaque création doit être réalisée avec une attention particulière aux détails

Gestion du temps : Le candidat doit être capable de gérer efficacement son temps pour respecter les délais de production.

Hygiène et sécurité : Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est cruciale pour ce rôle.

Nous recherchons un candidat passionné et motivé, prêt à s'engager dans un environnement dynamique et industriel.