



Pâtissier (H/F)

75014 Paris [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 20/07/2026

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.88 / Heure

L'entreprise

ACTUAL EXPERTS GD PARIS est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement flexibles et adaptées aux besoins spécifiques des entreprises.

Cette entreprise est une grande enseigne française reconnue pour son engagement envers des produits de qualité à des prix compétitifs.

Le poste

Nous recrutons un Pâtissier H/F pour le compte de l'un de nos clients, acteur incontournable du secteur agroalimentaire, basé dans Paris. Intégré à une équipe dynamique et en collaboration directe avec le responsable de rayon, vous aurez l'opportunité de valoriser votre savoir-faire en contribuant à la fabrication de pâtisseries de qualité.

Vos missions principales :

- Préparer et réaliser une gamme variée de pâtisseries selon les recettes de l'enseigne.
- Cuisson, montage et décoration des produits.
- Assurer la mise en rayon et la présentation des produits.
- Respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Cette liste n'est pas exhaustive et pourra être complétée en fonction des besoins du poste.

Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP Pâtissier ou d'une formation équivalente.

Vous justifiez idéalement d'une première expérience réussie en pâtisserie, en grande distribution.

Vous maîtrisez les techniques de base en pâtisserie et êtes à l'aise avec les processus de fabrication.

Rigueur, dynamisme et sens de l'organisation font partie de vos atouts.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, n'hésitez pas à postuler !