

Pâtissier (H/F)

29150 CHATEAULIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)



20/07/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, acteur spécialisé dans la location de terrains et d'autres biens immobiliers, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement comptant 3550 collaborateurs, pour renforcer ses équipes.

Le poste

Actual recherche un Pâtissier (h/f) passionné pour rejoindre une équipe dynamique à Châteaulin (29150).

Vos missions :

En tant que pâtissier, vous serez en charge de la préparation et de la réalisation de nos pâtisseries, viennoiseries et desserts. Vous veillerez au respect des recettes, à la qualité des produits et à leur mise en valeur en rayon. Vos missions incluent également la gestion des cuissons, le montage, les finitions, ainsi que le suivi des stocks et des matières premières, tout en garantissant un respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité.

Votre profil :

Vous êtes autonome, rigoureux et portez une attention particulière au détail. Passionné par votre métier, vous aimez travailler en équipe. Vous disposez d'une formation ou d'une première expérience réussie en pâtisserie.

Les conditions de travail :

Ce poste est à pourvoir dès le 20 juillet 2026. Vous travaillerez 36,75 heures par semaine avec une réelle autonomie dans l'organisation de vos tâches. Vous bénéficierez d'un accompagnement de qualité par le chef de rayon au sein d'une équipe conviviale et motivante.

Rémunération et avantages :

La rémunération proposée est de 2 080 euros brut par mois. Vous bénéficierez également d'un 15ème mois de salaire, d'une carte E.Leclerc, de 5 % de remise sur vos achats en magasin ainsi que d'une prime de présence.

Pourquoi nous rejoindre ?

En intégrant cette équipe, vous valoriserez votre savoir-faire dans un environnement qui favorise à la fois l'autonomie et la montée en compétences. Rejoignez-nous pour contribuer à la satisfaction de nos clients grâce à vos créations gourmandes !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Pâtissier (h/f), vous devrez faire preuve de créativité et de rigueur technique dans la confection de nos douceurs sucrées. Le candidat idéal justifie d'une expérience professionnelle confirmée de 1 à 2 ans, lui permettant d'être rapidement opérationnel au sein de notre laboratoire.

Vous êtes titulaire d'un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent, garantissant une base solide dans les fondamentaux de la pâtisserie française. Votre passion pour le métier, votre respect strict des normes d'hygiène et votre capacité à travailler en équipe seront des atouts déterminants pour intégrer notre structure et contribuer à la satisfaction de notre clientèle.