

Pâtissier (H/F)

62223 ANZIN ST AUBIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Acteur majeur de la restauration collective en France, notre client , qui est une société familiale , privilégie une cuisine de proximité, saine et adaptée aux besoins de chacun. Implantés au cœur des territoires, ils accompagnent les établissements de santé au quotidien en garantissant une alimentation de qualité, respectueuse de la nutrition et des régimes spécifiques de chaque résidant.

Le poste

Le pâtissier en collectivité prépare des desserts en grande quantité pour des structures comme les écoles, les hôpitaux, les entreprises ou les maisons de retraite. Son rôle va bien au-delà de la simple confection de gâteaux : il adapte sa production à un volume important tout en répondant aux contraintes nutritionnelles, budgétaires et réglementaires propres à la restauration collective.

Le profil recherché

Ce métier demande une excellente maîtrise des techniques de base de la pâtisserie traditionnelle, mais aussi une grande capacité d'organisation et de rapidité d'exécution. Le pâtissier doit faire preuve de rigueur sur la sécurité alimentaire, de créativité pour proposer des desserts variés malgré un budget souvent serré, et d'un bon esprit d'équipe pour s'intégrer dans la brigade de cuisine.

Contrairement à la pâtisserie artisanale en boutique, les horaires y sont généralement plus réguliers (souvent en journée continue), offrant un rythme de travail plus stable tout en maintenant le plaisir de régaler un grand nombre de convives au quotidien.