

Chef pâtissier (F/H)

94400 VITRY SUR SEINE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts de Gretz-Armainvilliers, située au 28 Rue de Paris, fait partie du réseau Actual et accompagne les entreprises et les candidats dans leurs besoins en ressources humaines et en recrutement spécialisé.

Notre client, un acteur majeur du secteur de la grande distribution spécialisé dans le domaine des hypermarchés, s'associe à notre expertise pour renforcer ses équipes opérationnelles.

Le poste

Rejoignez une équipe passionnée en tant que Chef Pâtissier dans un hypermarché dans le 94 !

Actual Experts recherche un talent créatif et rigoureux pour prendre la tête d'un laboratoire de pâtisserie. Vous aurez pour mission de sublimer les créations tout en garantissant une excellence opérationnelle au quotidien pour notre client.

Vos missions principales :

Production et Création : Vous orchestrez la fabrication des pâtisseries, entremets et tartes. De la pesée à la finition, vous veillez à la qualité irréprochable des produits. Vous êtes force de proposition pour renouveler notre gamme au fil des saisons et assurer une présentation attrayante en rayon.

Management et Organisation : Véritable leader, vous encadrez et animez votre équipe de pâtissiers. Vous organisez les plannings, répartissez les tâches et accompagnez vos collaborateurs dans leur montée en compétences, tout en assurant une gestion optimale des stocks et des approvisionnements.

Excellence et Hygiène : Vous garantissez le respect strict des recettes et des standards de fabrication, tout en veillant au respect scrupuleux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Informations pratiques :

Ce poste est à pourvoir dès le 13 août 2026.

Vous êtes reconnu pour votre savoir-faire technique, votre sens de l'organisation et votre leadership ? Rejoignez-nous pour partager votre passion du métier !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Chef pâtissier, nous recherchons un professionnel passionné disposant d'une solide expérience confirmée en gestion de laboratoire de pâtisserie.

Le candidat idéal doit maîtriser les techniques avancées de pâtisserie fine, le travail du chocolat, du sucre, ainsi que la création de pièces montées complexes.

Une maîtrise parfaite des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est indispensable pour garantir la qualité de la productions.

Nous attendons une personne dotée d'une grande créativité, capable de renouveler la carte au fil des saisons tout en assurant une gestion rigoureuse des stocks et des coûts.

Un sens aigu du management d'équipe et une excellente capacité à transmettre son savoir-faire sont requis pour encadrer et motiver votre brigade au quotidien.

Idéalement titulaire d'un CAP, BP ou BTM Pâtissier, vous faites preuve d'une organisation exemplaire et d'une passion inébranlable pour l'excellence culinaire.