

Pâtissier (H/F)

75015 PARIS 15 [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Nous recrutons pour notre client qui est une enseigne de grande distribution reconnue, engagée à proposer à ses clients des produits de qualité et une expérience d'achat conviviale. Au quotidien, nos équipes mettent leur savoir-faire et leur sens du service au cœur de la satisfaction client, dans un environnement dynamique où la collaboration et le développement des compétences sont valorisés.

Le poste

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION Paris est une filiale du groupe Actual. Nous sommes experts dans le recrutement de profils sur les métiers de bouche. Nous recherchons **un Pâtissier H/F** pour notre client situé **à Paris**.

VOS MISSIONS :

- Sélectionner et doser les ingrédients nécessaires aux préparations,
- Mélanger et préparer les différents produits et ingrédients culinaires,
- Réaliser la cuisson des produits de pâtisserie, confiseries et pièces en chocolat,
- Effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries,
- Entretenir et nettoyer votre poste de travail,
- Respecter rigoureusement les règles d'hygiène, de propreté et de sécurité alimentaire.

Informations du poste :

Type de contrat : Intérim

Taux horaire : 13€ + Prime de déplacement

Mobilité : Dans le cadre de vos missions, vous pourrez être amené(e) à intervenir dans différents magasins en fonction des besoins de l'activité.

Les avantages ACTUAL EXPERTS:

En rejoignant ACTUAL EXPERTS, vous bénéficiez de nombreux avantages :

- 10 % d'Indemnité de Fin de Mission (IFM) et 10 % d'Indemnité Compensatrice de Congés Payés (ICP). Un Compte Épargne Temps (CET) rémunéré à 12 % annuellement,
- La possibilité de percevoir des acomptes hebdomadaires, jusqu'à 70 % de votre rémunération,
- Une mutuelle accessible à partir de 414h de mission,
- Un accès aux services du FASTT : aide au logement, garde d'enfants, location de véhicule et bien d'autres avantages,
- Un accompagnement personnalisé tout au long de vos missions et de votre évolution professionnelle,
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre projet professionnel (plus d'informations en agence).

Le profil recherché

Profil recherché :

- Formation en pâtisserie de niveau CAP minimum, ou expérience professionnelle équivalente,

- Solide connaissance des techniques de pâtisserie,
- Capacité à travailler de manière autonome.

Compétences techniques :

- Maîtrise des techniques de base et de préparation en pâtisserie,
- Maîtrise du dosage et du mélange des ingrédients,
- Connaissance des techniques de cuisson,
- Techniques de montage et de décoration.

Vos atouts :

- Vous êtes rigoureux(se), dynamique et avez le sens du service client,
- Vous appréciez le travail en équipe et le contact avec la clientèle,
- Vous êtes disponible pour travailler en horaires décalés, ainsi que les week-ends et jours fériés.

Intéressé(e) par le poste ? Envoyez-nous votre CV sans attendre ! Des questions ? Nous sommes là pour vous ! **Contactez-nous via actualexperts.recrutement.gd.paris@actualgroup.com ou au 01 53 20 88 77.** ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION s'engage en faveur de la diversité, de l'égalité professionnelle et de l'inclusion. À ce titre, tous les postes que nous proposons sont ouverts aux travailleurs en situation de handicap.