

Pâtissier (H/F)

13110 PORT DE BOUC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 12/10/2026

 Durée : 11 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Experts Grande Distribution, marque du Groupe Actual, 5ème acteur du marché du travail et de l'emploi en France, accompagne chaque année des milliers de candidats dans leur évolution professionnelle en leur proposant des opportunités dans des secteurs porteurs.

Grâce à son expertise en Grande Distribution, notre agence d'Aix-en-Provence recherche un(e) Pâtissier(e) (H/F) pour l'un de ses clients situé sur Port de Bouc. Vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et mettre votre savoir-faire artisanal au service de produits de qualité ? Cette opportunité est faite pour vous !

Le poste

Vous souhaitez apporter votre savoir-faire et mettre la main à la pâte ? Alors cette offre est faite pour vous ! En tant que Pâtissier (H/F), vous participerez à la réalisation de produits de qualité en respectant les recettes et les exigences de fabrication.

Vos missions: Vous serez en charge de : Réaliser les préparations pâtisseries à partir des recettes établies. Respecter les consignes de fabrication, les quantités et les standards de qualité. Assurer la gestion des matières premières et des emballages. Préparer, en binôme, les tournées du matin et de l'après-midi. Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Maintenir votre poste de travail propre et organisé.

Lieu de mission:

Port de Bouc

Dates de mission:

Du 12 au 25 Octobre

inclus Salaire:

14€ de l'heure

De 4h30 à 11h30

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 rémunéré à 12 % annuellement. Des acomptes hebdomadaires jusqu'à 70 % de votre rémunération. Une mutuelle accessible à partir de 400h de mission. De nombreux services complémentaires via le FASTT : aide au logement, garde d'enfants, location de véhicule, etc. Un accompagnement personnalisé tout au long de vos missions et de votre parcours professionnel. Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (plus d'informations en agence).

Vous êtes passionné(e) par la pâtisserie et aimez le travail bien fait ? Rejoignez nous et apportez votre talent à une équipe qui valorise le savoir-faire artisanal !

Le profil recherché

Profil recherché:

Vous êtes passionné(e) par l'univers de la pâtisserie et souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une équipe dynamique ? Nous recherchons un(e) Pâtissier(ère) disposant des compétences suivantes :

Formation et expérience : vous êtes titulaire d'un CAP Pâtisserie et justifiez idéalement d'une première expérience sur un poste similaire. Maîtrise technique : vous connaissez les différentes techniques de préparation, de fabrication et de présentation des produits pâtisseries. Esprit d'équipe : vous appréciez le travail en collaboration et savez évoluer efficacement dans un environnement rythmé et exigeant. Rigueur et professionnalisme : vous appliquez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire avec sérieux. Qualités relationnelles : vous faites preuve de savoir-être, de courtoisie et d'un bon esprit de service au quotidien.