

Pâtissier (H/F)

75008 PARIS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Experts Luxe Hospitalité, spécialiste du recrutement et de l'intérim dans l'hospitalité haut de gamme, recherche des Pâtissiers H/F pour intervenir dans des palaces et hôtels 5*, et résidences de prestige sur Paris et proche couronne.

Le poste

Actual Expert Luxe Hospitality recherche des Pâtissiers pour le compte d'établissements hôteliers d'exception (Palaces, Hôtels 5 et Maisons de Haute Pâtisserie partenaires à Paris*),.

Confection & Production : Réaliser les entremets, tartes, viennoiseries de prestige et desserts à l'assiette selon les fiches techniques et standards d'excellence du Palace.

Dressage Haute Couture : Assurer le dressage minutieux des desserts pour le restaurant gastronomique, le salon de thé / Tea Time et les événements d'envergure.

Sélection & Travail des Produits : Manipuler des matières premières d'exception avec rigueur, créativité et précision.

Rigueur & Hygiène : Respecter strictement les normes HACCP, l'organisation du laboratoire et la traçabilité des produits.

Esprit de Brigade : S'intégrer avec fluidité et réactivité au sein de la brigade en place lors des coups de feu.

Le profil recherché

Formation : CAP / BEP / BTM Pâtissier ou Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant.

Expérience : 2 à 5 ans d'expérience exigés au sein d'un Palace, Hôtel 5* ou Restaurant Étoilé Michelin.

Savoir-faire : Maîtrise parfaite des techniques fondamentales de la pâtisserie française, de la chocolaterie et du dressage minute.

Savoir-être : Excellence du geste, sens aigu du détail, ponctualité irréprochable et présentation soignée.