

Pâtissier (H/F)

59650 VILLENEUVE D ASCQ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

L'agence Actual Experts Lille GD, située rue des Arts à Lille, accompagne ses candidats avec expertise et proximité pour trouver les opportunités professionnelles qui leur correspondent. Notre client est un acteur majeur de la grande distribution spécialisé dans les hypermarchés, qui s'associe à notre réseau pour recruter ses futurs collaborateurs.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE recherche un(e) Pâtissier (H/F) passionné(e) pour rejoindre l'équipe de l'un de ses clients à Villeneuve d'Ascq.

Dans le cadre d'une mission d'une durée d'une semaine débutant courant septembre, vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine.

Vos missions au quotidien :

Vous aurez pour rôle principal la création de produits pâtisseries savoureux en veillant au respect précis des recettes établies. Vous participerez activement à la mise en place du stand pour garantir une présentation attrayante, tout en assurant le service et le conseil auprès de notre clientèle. La rigueur sera votre priorité, notamment concernant le respect des normes d'hygiène et de sécurité ainsi que l'entretien de votre espace de travail et de vente.

Vous êtes reconnu pour votre savoir-faire technique et votre excellent sens du relationnel ? Rejoignez-nous pour cette mission stimulante !

Travailler avec ACTUAL offre les avantages suivants:

- 10% d'IFM et 10% de CP
- Un compte épargne temps avec un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%
- D'une mutuelle possible dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Pâtissier (h/f), vous devez faire preuve d'une grande rigueur technique et d'une véritable créativité culinaire pour sublimer vos créations.

Le candidat idéal justifie d'une expérience significative dans le secteur de la pâtisserie artisanale ou industrielle et possède une parfaite maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Une formation de type CAP ou BAC PRO Pâtissier est vivement recommandée pour assurer la maîtrise des techniques de base, des pâtes, des crèmes et des décors.

Nous recherchons une personne dotée d'un excellent esprit d'équipe, capable de travailler avec précision et rapidité tout en respectant scrupuleusement les fiches techniques établies.