

Pâtissier (H/F)

62143 ANGRES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 21/09/2026

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Actual Experts Arras GD est une agence spécialisée dans le recrutement pour le secteur de la Grande Distribution, dédiée à accompagner les professionnels dans leurs projets de carrière au sein d'environnements dynamiques.

Notre client est un acteur incontournable de la Grande Distribution qui recherche des talents passionnés pour renforcer ses équipes en laboratoire de pâtisserie et garantir une offre de produits de haute qualité à ses clients.

Le poste

PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE GRANDE DISTRIBUTION H/F

Mission intérim Opportunités régulières

Vous êtes passionné(e) par la pâtisserie et souhaitez intégrer un environnement dynamique ?

Nous recherchons pour nos clients de la Grande Distribution des Pâtisseries / Pâtissières H/F pour renforcer leurs équipes en magasin.

Vos missions

Au sein du laboratoire ou du rayon pâtisserie, vous serez en charge de :

Préparer et réaliser les différentes pâtisseries dans le respect des recettes et des fiches techniques.

Assurer la fabrication, le montage et la décoration des produits.

Participer à la préparation des commandes et à la mise en rayon.

Veiller à la présentation, à l'attractivité et à la qualité du rayon.

Contrôler la fraîcheur et la conformité des produits.

Respecter scrupuleusement les règles d'hygiène, de sécurité et les procédures HACCP.

Assurer l'entretien et le nettoyage du matériel et du laboratoire.

Participer à la gestion des stocks et signaler les besoins en approvisionnement.

Votre profil

Vous êtes Pâtissier / Pâtissière de formation ou disposez d'une première expérience réussie en pâtisserie, idéalement en grande distribution, artisanat ou laboratoire.

Nous recherchons avant tout une personne :

Passionnée par son métier et soucieuse de la qualité des produits.

Rigoureuse et organisée.

Dynamique et autonome.

À l'aise avec le travail en équipe.

Respectueuse des règles d'hygiène et de sécurité.

Capable de s'adapter rapidement à un nouvel environnement de travail.

Pourquoi choisir l'intérim ?

L'intérim vous permet de gagner en expérience tout en bénéficiant d'une grande flexibilité :

Rémunération attractive

Indemnité de fin de mission (IFM) en fin de contrat, selon les conditions applicables.

Indemnité compensatrice de congés payés (ICCP).

Possibilité de missions ponctuelles ou régulières selon vos disponibilités.

L'opportunité d'intégrer de grandes enseignes et de développer votre expérience en grande distribution.

Un accompagnement par votre agence d'intérim tout au long de vos missions.

Des opportunités pouvant déboucher sur des missions longues ou des perspectives d'embauche chez nos clients.

Informations sur la mission

Type de contrat : Intérim

Secteur : Grande Distribution

Poste : Pâtissier / Pâtissière H/F

Horaires : Selon planning du magasin

Vous êtes pâtissier(ère) et souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? Postulez dès maintenant !

Nous étudierons votre candidature avec attention et vous contacterons rapidement pour échanger sur votre profil et les opportunités disponibles.

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Pâtissier (h/f) au sein de notre équipe, vous devez faire preuve de passion et d'une grande précision dans la réalisation de vos créations gourmandes.

Nous recherchons un professionnel qualifié possédant un BEP/CAP ou équivalent, garantissant une solide maîtrise des techniques de base de la pâtisserie.

Le candidat idéal justifie d'une expérience confirmée de 2ans, vous permettant d'être rapidement opérationnel et autonome dans la gestion de votre poste de travail.

Votre rigueur, votre sens du détail et votre capacité à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sont des atouts indispensables pour réussir à ce poste.