

Pâtissier (H/F)

27370 ST PIERRE DES FLEURS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 05/10/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 13 / Heure

L'entreprise

L'agence ACTUAL EXPERTS ARRAS GD fait partie du groupe Actual, un acteur majeur du marché de l'emploi en France qui accompagne les entreprises et les candidats grâce à son réseau de proximité et son expertise sectorielle dédiée à la grande distribution.

Notre client est une enseigne majeure de la grande distribution, reconnue pour l'excellence et la qualité de son rayon Frais et Fait Maison, qui mise sur le savoir-faire technique et la créativité pour satisfaire une clientèle exigeante au quotidien.

Le poste

Rejoignez une enseigne majeure de la grande distribution reconnue pour l'excellence de son rayon Frais et Fait Maison en tant que Pâtissier (H/F)

Dans un laboratoire moderne et climatisé, vous intégrez une équipe dynamique dédiée à la création de desserts gourmands. Vos missions principales incluent la fabrication et l'assemblage de pâtisseries variées, la gestion rigoureuse de la production selon les saisons et les événements, ainsi que la mise en valeur créative de vos réalisations en vitrine.

Vous veillerez scrupuleusement au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), tout en assurant une gestion optimale des stocks et des matières premières.

Pour ce poste en CDI à temps plein, nous recherchons un professionnel titulaire d'un CAP, BEP, Bac Pro ou Brevet Professionnel en Pâtisserie. Vous justifiez d'une première expérience réussie en grande distribution, chez un traiteur ou en boutique artisanale.

Reconnu pour votre minutie, votre sens de l'esthétique et votre esprit d'équipe, vous avez la capacité de maintenir une qualité constante tout en respectant des cadences soutenues.

Le salaire proposé est de 13 euros par heure pour une prise de poste prévue le 5 octobre 2026. Si vous êtes passionné par le métier de pâtissier et souhaitez intégrer une structure exigeante, postulez dès maintenant pour exprimer votre savoir-faire.

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Pâtissier (h/f), vous justifiez d'une expérience solide de 3 à 5 ans dans le domaine, vous permettant de maîtriser les techniques de fabrication avec autonomie et précision.

Vous êtes titulaire d'un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent, garantissant les bases théoriques et pratiques nécessaires à la réalisation de vos missions.

Votre profil se distingue par votre rigueur, votre créativité et votre capacité à respecter strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Passionné par le travail artisanal, vous savez organiser votre poste de travail pour garantir une production de haute qualité dans le respect des délais.