

Pâtissier (H/F)

76300 SOTTEVILLE LES ROUEN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

🏢 CDI

📅 12/10/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 13 / Heure

🏢 L'entreprise

Actual Experts Arras GD est une agence spécialisée du réseau Actual, reconnue pour son expertise dans le recrutement de profils qualifiés pour le secteur de la grande distribution. Nous accompagnons nos candidats vers des opportunités professionnelles durables au sein d'entreprises performantes.

Notre client est une enseigne majeure de la grande distribution, reconnue pour l'excellence de son rayon frais et son savoir-faire dans le fait-maison. Au sein d'un laboratoire moderne et climatisé, cette structure valorise la créativité et la rigueur dans la préparation de desserts gourmands, en veillant scrupuleusement au respect des normes d'hygiène et à une gestion optimale de la production.

📁 Le poste

Rejoignez une enseigne majeure de la grande distribution en tant que Pâtissier (H/F) à Sotteville-lès-Rouen. Vous intégrerez un laboratoire moderne et climatisé au sein d'une équipe passionnée par l'excellence du Fait Maison.

Vos missions : Vous serez en charge de la fabrication et de l'assemblage de pâtisseries variées, en assurant la gestion rigoureuse de la production selon les saisons. Votre créativité sera essentielle pour sublimer nos réalisations en vitrine, tout en garantissant une gestion optimale des stocks et le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Votre profil : 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. Minutieux et doté d'un excellent sens de l'esthétique, vous appréciez le travail d'équipe et savez maintenir une qualité constante dans un rythme soutenu.

Vous êtes passionné par l'art de la pâtisserie et souhaitez intégrer une structure exigeante ? Postulez dès maintenant pour exprimer votre savoir-faire au sein de notre enseigne !

👤 Le profil recherché

Pour exceller en tant que Pâtissier (h/f), vous disposez d'une solide expérience professionnelle de 3 ans, vous permettant de maîtriser les techniques complexes de la pâtisserie fine avec autonomie et précision.

Vous êtes titulaire d'un Titre de niveau V (CAP/BEP ou équivalent) et possédez un véritable savoir-faire dans la préparation, le dressage et la finition de vos créations gourmandes.

Rigoureux et créatif, vous savez respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire tout en faisant preuve d'une grande passion pour le travail bien fait au sein d'une équipe dynamique.