

Pâtissier (H/F)

22500 PAIMPOL [Accéder à l'annonce en ligne](#)



28/09/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Experts Brest GD est votre partenaire privilégié au sein du réseau Actual, dédié à l'accompagnement personnalisé des candidats vers des opportunités professionnelles qualifiées. Située au 30 Rue Fautras, notre agence met son expertise locale au service de votre carrière.

Notre client, un acteur de premier plan dans le secteur des hypermarchés, s'appuie sur notre expertise pour intégrer des collaborateurs dynamiques et engagés au sein de ses équipes de vente et de gestion.

Le poste

L'agence Actual est à la recherche d'un Pâtissier (h/f) passionné pour rejoindre une équipe dynamique à Paimpol.

Dans le cadre de ce poste, vous serez en charge de la confection d'une gamme variée de pâtisseries traditionnelles et créatives, incluant entremets, tartes et spécialités locales. Vous apporterez un soin particulier au montage et à la décoration de vos créations, tout en assurant la mise en valeur du rayon, le réassort et la présentation soignée des produits.

Votre rôle sera également de conseiller notre clientèle avec enthousiasme et de gérer les commandes spéciales. Le respect scrupuleux des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire (HACCP) et de traçabilité sera au cœur de votre quotidien.

Informations pratiques :

Le poste est à pourvoir dès que possible. Vous travaillerez sur une base de 36,75 heures par semaine, uniquement le matin (6h/12h), sur 6 jours. Le salaire sera défini selon votre profil et votre expérience.

Vous êtes créatif, rigoureux et avez le sens du service client ? Rejoignez-nous pour sublimer les papilles de nos clients !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Pâtissier (h/f), vous faites preuve d'une véritable passion pour l'art sucré et d'une rigueur exemplaire dans l'application des recettes.

Le candidat idéal possède une formation de type CAP ou BP Pâtissier et justifie idéalement d'une expérience significative en laboratoire ou en boutique.

Votre capacité à travailler en équipe, votre sens de l'organisation ainsi que votre respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) sont des atouts indispensables pour réussir au sein de notre structure.

Enfin, votre créativité et votre souci du détail vous permettront de sublimer nos créations et de garantir la satisfaction constante de notre clientèle.