

Pâtissier (H/F)

44210 Pornic [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Chez ACTUAL, nous mettons chaque individu au centre de nos préoccupations, connectant les talents aux opportunités pour des emplois passionnants.

Notre approche favorise un environnement de travail inclusif et bienveillant, soutenant la croissance professionnelle de nos collaborateurs.

Nous offrons des avantages exclusifs, dont **un livret d'épargne à 12% par an**, et nous sommes bien plus qu'une entreprise de recrutement - Nous sommes des facilitateurs de rêves, des créateurs de carrières.

Le poste

Vous êtes passionné(e) par la pâtisserie et aimez travailler des produits de qualité dans un environnement créatif ? Nous recherchons un(e) pâtissier(ère) pour participer à une offre gourmande variée tout au long de la semaine.

Conditions du poste :

- CDI 39 heures par semaine
- Horaires en continu
- 2 jours de repos consécutifs en semaine
- Fermeture le dimanche soir
- Poste nourri (avantage en nature repas)
- Rémunération selon votre expérience

Notre établissement propose différentes formules :

- Comptoir Gourmand le midi en semaine avec desserts sous forme de buffet
- Menu Unique le soir et Menus Carte Blanche le samedi avec desserts à l'assiette
- Guinguette le mercredi soir en juillet et août

- Soirées thématiques

Vos missions :

- Concevoir et réaliser des pâtisseries, desserts, confiseries, chocolats et glaces dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Préparer les recettes en sélectionnant et dosant les ingrédients selon les fiches techniques.
- Effectuer le montage et la décoration des desserts afin d'allier esthétique et gourmandise.
- Veiller à la qualité constante des productions.

Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'une formation en pâtisserie ou justifiez d'une expérience significative sur un poste similaire.

Vous maîtrisez les techniques de fabrication et de décoration des pâtisseries et savez travailler dans le respect des normes d'hygiène alimentaire.

Nous recherchons une personne qui :

- Est autonome et organisée.
- Fait preuve de créativité et d'inventivité.
- Est rigoureuse et attentive aux détails.
- Apprécie le travail en équipe et possède un bon relationnel.
- Sait gérer son activité avec efficacité dans un environnement dynamique.

Si vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une cuisine créative et intégrer une équipe passionnée, nous serons ravis d'étudier votre candidature.