

Pâtissier (H/F)

83000 TOULON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 26 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Toulon GD, située au 1110 Chemin des Plantades, 83130 La Garde, fait partie du réseau national Actual, un acteur majeur du travail temporaire en France. Nous accompagnons au quotidien les entreprises locales et les candidats dans leurs besoins en recrutement, en mettant l'accent sur l'expertise, la proximité et la réactivité pour favoriser le retour à l'emploi et le développement des compétences sur le bassin toulonnais.

Le poste

Annnonce Recrutement d'Intérimaires Pâtissiers (H/F) Département 83

Dans le cadre du développement de notre activité, nous recrutons des intérimaires pâtissiers (H/F) pour intervenir sur l'ensemble du département du Var (83).

Conditions :

Horaires flexibles, adaptés selon les besoins des magasins clients

Rémunération : entre 13 € et 14,50 € brut/heure, selon les grilles salariales en vigueur chez nos clients

Frais de déplacement possibles selon la localisation de la mission, basés sur le barème ACCOS

Vos missions :

Préparation et réalisation de produits de pâtisserie (entremets, tartes, viennoiseries, etc.)

Fabrication et finition des produits selon les recettes et standards des clients

Mise en place et valorisation du rayon pâtisserie

Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Gestion des stocks et contrôle des matières premières

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Pâtissier (h/f), vous disposez idéalement d'une formation de type CAP ou BP Pâtissier, alliée à une expérience significative en laboratoire ou en boutique.

Votre maîtrise des techniques de pâtisserie traditionnelle et moderne (pâtes, crèmes, décors, chocolaterie) est un atout indispensable pour garantir des créations d'une grande finesse.

Nous recherchons une personne dotée d'une rigueur exemplaire et d'un grand sens de l'organisation, capable de respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) avec précision.

Votre créativité, votre esprit d'équipe et votre passion pour le travail bien fait seront les clés de votre réussite pour satisfaire quotidiennement nos clients.