

Pâtissier (H/F)

44980 STE LUCE SUR LOIRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client, acteur spécialisé dans la charcuterie et la traiteur au sein du célèbre marché de Talensac à Nantes, s'appuie sur l'expertise d'un réseau national comptant 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses besoins en talents.

Le poste

Vous avez la main sucrée et une réelle expérience en pâtisserie ? Votre expertise nous intéresse !

Pour le compte d'un traiteur renommé basé à Thouaré-sur-Loire, l'agence Actual Nantes HRT recherche un Pâtissier (h/f) expérimenté et passionné pour rejoindre une équipe dynamique dès que possible.

Vos missions : Vous serez en charge de la production et de la préparation de desserts et pâtisseries de qualité, tout en assurant l'organisation optimale de votre poste de travail.

Informations pratiques :

Le poste est une mission d'intérim d'une durée de 3 mois, basée sur un temps plein de 35 heures par semaine.

Vous travaillerez du lundi au vendredi, sur une plage horaire matinale de 05h00 à 14h00.

La rémunération proposée est de 15 euros brut par heure, complétée par les avantages liés à l'intérim.

Profil recherché :

Nous recherchons un(e) candidat(e) autonome, sérieux(se) et dynamique, capable de respecter les impératifs de production tout en conservant une qualité de travail irréprochable.

Vous aimez relever des défis culinaires et souhaitez intégrer une entreprise où votre savoir-faire sera valorisé ? N'attendez plus, enfilez votre toque et postulez dès maintenant auprès de l'équipe Actual Nantes HRT !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Pâtissier (h/f), nous recherchons une personne passionnée par l'art sucré, dotée d'une grande rigueur technique et d'un sens aigu de la créativité.

Le candidat idéal justifie idéalement d'une formation de type CAP ou BP Pâtissier et dispose d'une expérience significative en laboratoire ou en boutique, lui permettant d'être autonome sur la confection de viennoiseries, entremets et décors.

La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est indispensable pour garantir la qualité de nos créations. Nous accordons une importance particulière à votre esprit d'équipe, à votre dynamisme et à votre capacité à respecter les fiches techniques tout en apportant une touche de finesse à chaque réalisation.