

Pâtissier (H/F)

59650 VILLENEUVE D ASCQ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

Notre agence Actual Experts Lille GD fait partie du réseau national Actual, expert dans l'accompagnement vers l'emploi et la mise en relation entre candidats et entreprises. Nous mettons notre expertise au service de vos ambitions professionnelles.

Notre client, un acteur majeur de la grande distribution spécialisé dans le secteur des hypermarchés, s'associe à notre réseau pour recruter ses futurs talents.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GD Lille recherche pour l'un de ses clients un Pâtissier (H/F) talentueux et passionné à Villeneuve d'Ascq (59650).

Dans le cadre d'une mission d'une semaine débutant courant octobre. Vous rejoindrez une équipe dynamique pour un poste à temps complet de 35 heures par semaine.

Vos missions principales :

Vous aurez pour rôle la création de produits pâtisseries gourmands tout en assurant la mise en place soignée du stand. Vous serez garant de la qualité en respectant scrupuleusement les recettes établies.

En tant qu'expert, vous veillerez également à l'entretien rigoureux de l'espace de vente ainsi que du matériel, tout en appliquant les normes d'hygiène et de sécurité les plus strictes pour assurer la satisfaction de notre clientèle.

Vous êtes rigoureux, créatif et passionné par l'univers de la pâtisserie ? Ce poste est fait pour vous !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Pâtissier (h/f), vous devez posséder une excellente maîtrise des techniques de pâtisserie artisanale, incluant la préparation des pâtes, des crèmes et des décors. Une expertise dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est indispensable pour garantir la qualité de nos produits.

Nous recherchons un candidat titulaire d'un CAP ou BEP Pâtissier, justifiant idéalement d'une première expérience réussie en boutique ou en restauration. Votre créativité, votre sens du détail et votre capacité à travailler en équipe dans un environnement dynamique seront des atouts déterminants pour réussir à ce poste.

Votre organisation et votre rapidité d'exécution vous permettront de gérer les commandes avec efficacité tout en maintenant un haut niveau d'excellence gustative et visuelle pour nos clients.