



<https://latribunelibre.com/emploi/second-en-patisserie-f-h>

SECOND EN PÂTISSERIE F/H

Description

Missions :

Dans le cadre du développement de l'entreprise, au sein du laboratoire, sous la responsabilité du Chef pâtissier, vous l'assistez dans les tâches quotidiennes :

- Aide à la production avec le chef pâtissier dans la préparation de viennoiseries, pains et gâteaux
- Remplacer ponctuellement le chef pâtissier en son absence
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Qualifications

Profil:

De formation en pâtisserie, vous avez déjà occupé un poste similaire.

Passionné(e), vous avez le souhait de vous investir sur le long terme dans une entreprise reconnue.

Vous êtes rigoureux (se) et appliqué(e)

Poste à pourvoir dès que possible
41h (5h-12h), 1 jour de repos hebdomadaire

Organisme employeur
CORSE RECRUTEMENT

Type de poste
Temps plein

Secteur
CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste
France

Date de publication
4 mars 2026 à 12:03

Valide jusqu'au
26.03.2026