



Pâtissier H/F expérimenté(e)

BRICOLEURS DE DOUCEURS (13010)

Entreprise : BRICOLEURS DE DOUCEURS, Laboratoire de production 13010 Marseille

Chez Bricoleurs de Douceurs, on aime les pâtisseries qui ont du goût et le travail bien fait !

Avec 5 boutiques et un laboratoire de production, nous avons conservé l'exigence et le savoir-faire de l'artisanat tout en développant une véritable capacité de production à grande échelle.

Pour renforcer notre équipe durant la saison des fêtes, nous recherchons un(e) **pâtissier(ère) expérimenté(e), habitué(e) aux volumes importants et capable d'être rapidement opérationnel(le).**

Missions : Vous intégrerez notre laboratoire de production et participerez à la fabrication quotidienne de nos pâtisseries individuelles et à partager :

- Réaliser les différentes préparations : biscuits, crémeux, mousses, inserts, montages et finitions.
- Assurer des productions en volumes importants, tout en maintenant une qualité artisanale irréprochable.
- Maîtriser l'utilisation d'équipements de production de grande capacité : cuves, batteurs professionnels et matériel de laboratoire.
- Participer activement aux productions saisonnières : bûches de Noël, galettes des rois et autres créations.
- Organiser efficacement votre poste pour respecter les cadences et les plannings de fabrication.
- Garantir la régularité des produits et le respect de nos recettes.
- Respecter les règles d'hygiène, de traçabilité et d'organisation du laboratoire.

Profil recherché : On cherche un(e) pâtissier(e) qui sait produire et en quantité, notre laboratoire fonctionne avec des équipements de grande capacité et des volumes de fabrication conséquents. Nous recherchons donc une personne à l'aise avec cette organisation, capable de conjuguer **rapidité, technicité, autonomie et régularité.**

- Vous justifiez d'une **expérience solide en pâtisserie artisanale. (> 2ans)**
- Vous avez idéalement déjà travaillé dans un laboratoire à forte capacité de production.
- Vous maîtrisez les techniques fondamentales de la pâtisserie moderne.
- Vous savez organiser votre travail pour produire efficacement en quantité.
- Vous êtes autonome, rigoureux(se), dynamique et appréciez le travail en équipe.
- Vous savez maintenir un niveau de qualité constant, même en période de forte activité.

Une expérience en production de gros volumes sera un véritable atout pour ce poste.

Conditions de travail : CDD 4 MOIS renfort d'activité, de mi-octobre 2026 à mi-février 2027
39 heures par semaine, rémunération selon expérience

Vous êtes un(e) pâtissier(e) expérimenté(e), vous aimez quand ça bouge, vous savez travailler en volume et vous n'avez pas peur des grosses productions ?

Envoyez-nous votre CV et quelques mots sur votre parcours :

ecommerce@bricoleursdedouceurs.fr

(+chaut@mdemarseille.fr en copie)