

Boulangier (H/F)

44330 Vallet [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Boulangerie artisanale

Le poste

Vous serez en charge:

- de réaliser la pâte à pain quotidiennement
- de régler les outils de production : four, pétrin
- de procéder au pétrissage de la pâte
- de façonner les pâtons de pain selon la finalité souhaitée : baguette, miche
- de cuire le pain
- de réaliser des viennoiseries

Une expérience dans ce domaine est obligatoire. Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité.

Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP à Bac en boulangerie, vous justifiez d'une expérience dans ce métier: parfait, nous vous attendions ! Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !
Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !