

Boulangier (H/F)

65420 IBOS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 5 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Cette entreprise dynamique offre des opportunités de carrière passionnantes et valorisantes. S'engager aux côtés d'une équipe dédiée à l'excellence et à la satisfaction client. Ne manquez pas l'opportunité de contribuer au succès d'une entreprise leader dans son domaine !

Le poste

Actual recrute un Boulangier (h/f) passionné et talentueux pour rejoindre notre équipe à Ibos.

En tant que boulanger chez Actual, vous serez responsable de la production de délicieux pains, viennoiseries et pâtisseries pour satisfaire notre clientèle exigeante. Votre rôle ne se limite pas à la fabrication de produits de qualité, mais aussi à offrir une expérience gustative inoubliable à nos clients.

Le boulanger est un métier artisanal qui demande rigueur, créativité et passion. Chez Actual, nous valorisons la qualité artisanale de nos produits et recherchons des artisans boulangers partageant cette vision. En plus de produire du pain traditionnel, vous aurez l'opportunité de diversifier notre offre en créant des pâtisseries originales et des plats traiteur salés comme la pizza ou la quiche.

Ce poste est un CDI à temps plein avec une durée hebdomadaire de 35 heures.

Chez Actual, nous croyons en l'importance du travail d'équipe, du respect des traditions artisanales et de l'innovation continue dans notre métier. Si vous êtes passionné par la boulangerie et que vous souhaitez rejoindre une entreprise qui valorise votre talent et votre savoir-faire, postulez dès maintenant pour ce poste enrichissant.

Rejoignez-nous chez Actual et ensemble, continuons à écrire l'histoire du bon goût au quotidien !

Le profil recherché

Le poste de Boulanger (h/f) requiert un candidat possédant un niveau d'études correspondant à un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. De plus, une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine est exigée. Le candidat idéal devra démontrer des compétences solides en boulangerie, maîtriser les techniques de fabrication du pain et des viennoiseries, ainsi que la connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. La capacité à travailler en équipe, la rigueur, le sens de l'organisation et la créativité sont des qualités essentielles pour ce poste. Le candidat devra être autonome, polyvalent et capable de s'adapter à un environnement dynamique et exigeant. La maîtrise des outils informatiques liés au métier serait un plus.