

Boulanger industriel (H/F)

53950 LOUVERNE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 Dès que possible
 Durée : 18 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 € 13.01 / Heure

L'entreprise

La société cliente de l'agence Actual, basée en Bretagne depuis 1988, est spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de produits de viennoiserie, pâtisserie et boulangerie en France et à l'étranger.

Le poste

Actual recherche un Boulanger (h/f) pour son client à LOUVERNE.

Vous serez amené à occuper plusieurs postes tels que la gestion du pétrin, le contrôle qualité ou encore le conditionnement afin de vous faire monter en compétences et évoluer progressivement sur un poste de conducteur de ligne.

Lors de cette évolution, vous serez amené à gérer une ligne de production en vous assurant du bon fonctionnement des machines, choisir un programme lors d'un changement de production et réaliser de la maintenance de 1er niveau.

N'hésitez pas à postuler si vous êtes motivé(e) et prêt(e) à relever ce défi !

Le profil recherché

En tant que Boulanger industriel (h/f), vous devrez posséder les compétences suivantes :
Compétences requises :

- Expérience en boulangerie-pâtisserie : Avancé
- Connaissance des techniques de pétrissage et de cuisson : Maîtrise
- Capacité à travailler en équipe : Avancé
- Sens de l'organisation et rigueur : Expert
- Bonnes capacités de gestion du temps : Confirmé

Vous devez être doté d'un excellent savoir être et être motivé par ce nouveau challenge.
Vous êtes disponible et sérieux : ce poste est à pourvoir en intérim pour de la **longue durée**.