

## Boulangier pâtissier (H/F)

97224 Ducos [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Notre client, spécialisé dans la GRANDE DISTRIBUTION avec une activité d'Hypermarchés, est soutenu par ACTUAL MARTINIQUE COMMERCE GD, l'une des **600 agences du groupe Actual**.

### Le poste

L'agence Actual recherche activement un Boulanger Pâtissier Industriel (H/F) pour une mission d'intérim de 1 mois à Ducos 97224, France.

Dans ce rôle, vous serez responsable de la production et fabrication de divers produits de pâtisserie tels que des gâteaux, des tartes, des viennoiseries et des desserts. Vous devrez respecter strictement les recettes et les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

En plus de la production, vous aurez à gérer les stocks de matières premières et à planifier la production en fonction de la demande et des commandes. Vous serez également en charge de la présentation et vente des produits en rayon, ainsi que de conseiller les clients sur ces derniers.

Pour exceller dans ce poste, vous devrez maîtriser les techniques de pâtisserie et viennoiserie, avoir une connaissance approfondie des ingrédients utilisés et être capable de travailler avec rigueur dans le respect des normes d'hygiène alimentaire.

Ce poste exige également créativité, sens de l'esthétique, rigueur, organisation ainsi qu'une capacité à travailler en équipe et un sens du service client développé.

N'hésitez pas à postuler si vous correspondez au profil recherché!

### Le profil recherché

``html

Profil recherché :

Nous recherchons un(e) Boulanger(e) Pâtissier(ère) Industriel(le) qualifié(e) pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

- Expérience : Minimum de 3 ans dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie industrielle.
- Compétences techniques : Maîtrise des techniques de fabrication en grande quantité.
- Connaissances : Bonne connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Rigueur et organisation : Capacité à respecter les délais de production tout en maintenant un haut niveau de qualité.
- Efficacité : Aptitude à travailler rapidement tout en maintenant une grande précision.
- Sens du travail d'équipe : Capacité à collaborer efficacement avec les autres membres de l'équipe.

...