

Boulangier (H/F)

57070 METZ [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

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le recrutement de professionnels qualifiés pour le secteur de la grande distribution et des métiers de bouche, tels que boulangers et bouchers. Elle se distingue par son expertise dans la fidélisation de talents compétents.

Nous recrutons pour une grande enseigne de supermarché renommée pour sa large gamme de produits alimentaires et son engagement envers la qualité et le service client.

Le poste

ERGALIS GD, expert du travail temporaire, nous recrutons et fidélisons des professionnels qualifiés et compétents dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche (boulangier, boucher etc..)

Nous recrutons pour l'un de nos clients, un Boulanger H/F pour une mission intérimaire. Rejoignez notre équipe en tant que Boulanger (h/f) à METZ !

Nous recherchons un(e) Boulanger/Boulangère passionné(e) pour intégrer notre entreprise dynamique. Si vous avez une expérience réussie dans ce domaine, ce poste est fait pour vous !

Vos missions principales :

- Préparer et organiser votre poste de travail avec soin.
- Sélectionner les matières premières de qualité pour la fabrication de nos produits.
- Réaliser le pétrissage et assurer la fabrication des pains, pains spéciaux et viennoiseries avec précision.
- Gérer la cuisson en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Profil recherché :

- Titulaire d'un CAP Boulangerie ou équivalent.

- Maîtrise des techniques de boulangerie traditionnelle.
- Capacité à créer une large variété de pains avec créativité.
- Respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité.
- Aptitude à travailler en équipe dans un environnement exigeant.

Ce poste est proposé par ERGALIS GD, expert du travail temporaire, pour une mission intérimaire d'une durée variable.

AVANTAGES :

Compte épargne temps (12% annuel)

Mutuelle d'entreprise

10% d'indemnités de fin de mission

10% d'indemnités de congés payés

Acompte possible

CE (Billetterie, club vacances..)

Service d'aide dédié aux intérimaires (accès aux missions, santé et sécurité, logement, crédit/budget, service social)

Si vous êtes passionné(e) par l'art de la boulangerie et souhaitez évoluer au sein d'une équipe engagée, postulez dès maintenant ! Nous avons hâte de découvrir votre talent et votre dévouement.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f). Le candidat idéal doit posséder des compétences solides et une expérience significative dans la boulangerie artisanale.

Les compétences requises incluent :

- Une maîtrise des techniques de panification, incluant le pétrissage et la fermentation, avec un niveau de compétence avancé.
- Une capacité à travailler de manière autonome et en équipe, avec un niveau de compétence intermédiaire.
- Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, avec un niveau de compétence avancé.

- Un sens aigu de la créativité pour développer de nouvelles recettes et produits, avec un niveau de compétence expert.

- Une expérience dans l'utilisation de fours professionnels et autres équipements de boulangerie, avec un niveau de compétence avancé.

Nous valorisons un candidat qui montre un engagement fort envers l'excellence et la qualité du produit final.