

Boulangier (H/F)

54220 MALZEVILLE [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

ERGALIS GD est un expert du travail temporaire dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche. Nous recrutons des professionnels qualifiés et compétents pour notre client basé à Maxéville.

Pour l'un de nos clients, nous recherchons un Boulangier H/F à Nancy pour une mission intérimaire. Si vous êtes titulaire d'un CAP Boulangier, avez une expérience réussie dans ce domaine et maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité, n'hésitez

Le poste

Ergalis recherche un(e) Boulangier/Boulangère (h/f) passionné(e) pour rejoindre notre équipe.

En tant que boulangier, vous aurez l'opportunité de mettre en œuvre votre talent et vos compétences au sein de notre entreprise. Vos missions seront les suivantes :

- Préparer et organiser votre poste de travail
- Sélectionner les matières premières nécessaires à la fabrication des produits
- Réaliser le pétrissage des produits avec soin
- Assurer la fabrication des pains, pains spéciaux et viennoiseries de qualité
- Gérer la cuisson des produits avec précision
- Appliquer les procédures de fabrication des produits de boulangerie en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Ce poste est un contrat de travail temporaire (intérim) de durée variable selon les disponibilités du candidat.

Si vous êtes passionné(e) par la boulangerie ? Vous avez une première expérience réussie et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et engagée, postulez dès maintenant !

Nous attendons avec impatience de découvrir votre talent et votre dévouement pour ce métier.

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)

Le profil recherché

Pour le poste de Boulanger (h/f), nous recherchons un candidat possédant un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent et ayant une expérience professionnelle de 1 à 2 ans.

Nous sommes à la recherche d'un(e) Boulanger (h/f) talentueux(se) et passionné(e) pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

- Maîtrise de la boulangerie traditionnelle et les différentes techniques de fabrication de pains
- Connaissance approfondie des matières premières et de leur utilisation
- Capacité à préparer une large variété de pains avec créativité
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur
- Aptitude à travailler en équipe dans un environnement dynamique et exigeant

Niveau d'expérience : débutant accepté

Formation : CAP Boulangerie ou équivalent requis

Lieu de travail : secteur Nancy et l'agglomération

Rejoignez-nous si vous êtes passionné(e) par l'art de la boulangerie, que vous possédez les compétences requises et que vous souhaitez évoluer au sein d'une équipe dynamique et professionnelle.