

Boulangier (H/F)

54700 PONT A MOUSSON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi spécialisée dans le travail temporaire, dédiée au recrutement et à la fidélisation de professionnels qualifiés dans le secteur de la grande distribution et des métiers de bouche.

Nous recherchons actuellement pour notre client, un acteur reconnu dans la grande distribution, un boulanger H/F à Nancy pour une mission intérimaire.

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 sommes à la recherche d'un Boulanger (H/F) pour l'un de nos clients. Ce poste en intérim offre une opportunité de démontrer vos compétences dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche.

Vos missions incluront :

- Préparer et organiser votre poste de travail.
- Sélectionner les matières premières nécessaires à la fabrication des produits.
- Réaliser le pétrissage et la cuisson des pains, pains spéciaux et viennoiseries.
- Appliquer les procédures de fabrication tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Nous recherchons un profil avec un CAP Boulanger et une expérience réussie dans le domaine. Si les consignes de sécurité et d'hygiène sont une seconde nature pour vous, n'hésitez plus et postulez !

Ce poste est à pourvoir dès que possible à durée variable selon les disponibilités du candidat.

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)

Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe dynamique et professionnelle ! Secteur : Nancy. Mission à durée variable selon vos disponibilités.

Le profil recherché

Profil Recherché pour le Poste de Boulanger (h/f)

Nous recherchons un candidat avec une expertise confirmée en boulangerie, capable de créer une variété de pains et de viennoiseries de haute qualité. Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise des techniques traditionnelles et modernes de boulangerie.

Compétences Requises :

1. Expérience Professionnelle : Minimum de 3 ans d'expérience en tant que boulanger dans un environnement artisanal.
2. Connaissance des Ingrédients : Solide compréhension des ingrédients, incluant les types de farines, levures, et autres matières premières essentielles.
3. Techniques de Pétrissage : Maîtrise des techniques de pétrissage manuel et mécanique pour assurer une texture optimale du produit final.
4. Créativité : Capacité à innover et à développer de nouvelles recettes qui séduisent la clientèle.
5. Gestion du Temps : Compétence éprouvée en gestion du temps pour assurer la production quotidienne dans les délais impartis.

Nous valorisons particulièrement les candidats ayant une passion pour l'artisanat et un engagement envers la qualité et la satisfaction des clients.