

Boulangier (H/F)

60200 COMPIEGNE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

L'entreprise

Leader Intérim est une agence d'emploi temporaire en France, spécialisée dans le recrutement et le placement de travailleurs intérimaires. Elle offre des solutions flexibles aux entreprises pour répondre à leurs besoins en personnel temporaire, tout en aidant les candidats à trouver des missions adaptées à leurs compétences et aspirations professionnelles. Leader Intérim se distingue par son expertise sectorielle et son engagement envers la satisfaction des clients et des travailleurs.

Le poste

Offre d'emploi : Boulangier (h/f)

Vous êtes passionné par l'art de la boulangerie et souhaitez mettre vos compétences au service d'une équipe dynamique ? Nous avons une belle opportunité pour vous à Compiègne (60200).

Sous la supervision de votre responsable, vous serez chargé de :

- Assurer la fabrication de nos pâtes, pâtons, et la cuisson de nos pains, classiques et spéciaux, destinés à nos magasins en centre-ville et alentours de Bordeaux.
- Gérer la réception et le stockage des matières premières et des produits alimentaires.
- Maintenir la propreté du matériel utilisé et des locaux.

Ce poste est proposé en contrat de 2 mois à temps plein, avec un début prévu dès que possible.

Le travail s'effectue à raison de 35 heures par semaine.

Rejoignez notre équipe et contribuez à notre succès en apportant votre savoir-faire et votre enthousiasme. Pour plus d'informations, veuillez contacter l'agence responsable de cette offre.

Le profil recherché

Pour le poste de Boulanger (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences et niveaux de maîtrise suivants :

Compétence en panification : Maîtrise des techniques de pétrissage, façonnage et cuisson du pain.

Capacité à suivre des recettes : Précision et attention aux détails pour reproduire des recettes traditionnelles et innovantes.

Gestion du temps : Efficacité dans la planification et l'organisation des tâches pour respecter les délais de production.

Connaissance des normes d'hygiène : Respect strict des règles de sécurité alimentaire et d'hygiène en boulangerie.

Créativité culinaire : Aptitude à innover et proposer de nouvelles variétés de pains et viennoiseries.

Le candidat idéal saura travailler de manière autonome tout en s'intégrant dans une équipe dynamique, et possédera une passion pour l'art de la boulangerie.