

Boulangier (H/F)

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

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le recrutement et la fidélisation de professionnels qualifiés dans le secteur de la grande distribution et des métiers de bouche, comme les boulangers et bouchers.

Entreprise en question : Rejoignez une enseigne renommée dans le secteur de la grande distribution, reconnue pour sa qualité et son engagement envers l'excellence artisanale.

Le poste

ERGALIS GD, expert du travail temporaire, recrute et fidélise des professionnels qualifiés dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche. Dans le cadre d'un recrutement en CDI, nous recherchons un(e) Boulangier/Boulangère pour intégrer notre équipe.

Poste de Boulangier/Boulangère (H/F) à Pont-à-Mousson (54)

Rejoignez une équipe dynamique et passionnée au sein d'une boulangerie artisanale reconnue pour la qualité de ses produits !

Vos missions :

Préparez et organisez votre poste de travail, sélectionnez les matières premières nécessaires, réalisez les différentes étapes de fabrication (pétrissage, façonnage, fermentation, cuisson) et produisez pains, pains spéciaux et viennoiseries en respectant les recettes et normes de qualité.

Profil recherché : Vous êtes titulaire d'un CAP Boulangier, justifiez d'au moins un an d'expérience réussie sur un poste similaire, et êtes autonome, rigoureux(se) et passionné(e) par votre métier.

Avantages :

CDI à temps plein (35h), horaires non coupés, 13ème mois, prime de rentabilité, prime d'intéressement, et majoration de 10 % sur les ventes en caisse.

Localisation : Pont-à-Mousson (54)

Prise de poste : dès que possible

Ce poste vous intéresse ? N'attendez plus, postulez dès maintenant pour intégrer une structure qui valorise votre savoir-faire !

Le profil recherché

Le poste de Boulanger (h/f) requiert un candidat ayant un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal est attendu d'avoir une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine de la boulangerie. Il est essentiel que le candidat possède des compétences solides en préparation, cuisson et présentation des produits de boulangerie. La capacité à travailler de manière autonome et en équipe est également cruciale pour réussir dans ce rôle. Le souci du détail et la passion pour l'artisanat sont des atouts majeurs pour ce poste.