

## Pétrisseur (H/F)

85600 Montaigu-Vendée [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 05/01/2026

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Chez Actual/Ergos Montaigu, vous trouverez bien plus qu'un emploi : une équipe de 5 pros (David, Angélique, Ingrid, Julie et Audrey) toujours là pour vous accueillir avec le sourire et vous écouter... parce que votre réussite est notre priorité, et ça, c'est Actual-ement vrai ! Notre objectif : Faire du Travail une Chance !

ACTUAL vous ouvre les portes de nombreuses opportunités... et de super avantages ! Imaginez : un CSE pour vos loisirs, jusqu'à 150€ en parrainant, et un Livret d'épargne Actual à 12% d'intérêts annuels ! Prêt(e) à découvrir la différence Actual ?

Nous collaborons avec une entreprise familiale renommée pour ses brioches vendéennes de qualité, respectueuse des traditions boulangères et des valeurs humaines.

### Le poste

**Vous avez le coup de main pour la pâte et l'envie de vous investir sur le long terme ? Notre client recherche son futur Pétrisseur / sa future Pétrisseuse pour renforcer ses équipes à Boufféré.**

Vos missions, si vous les acceptez :

- Préparer, peser et mélanger les ingrédients selon nos recettes traditionnelles.
- Conduire les pétrins et assurer la bonne homogénéité et texture de la pâte.
- Surveiller les températures et les temps de pétrissage pour une qualité optimale.
- Assurer le suivi des productions et respecter les consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Participer à l'entretien de votre poste de travail et des équipements.

Horaires : La rigueur du matin, de l'après-midi et de la nuit : Nos brioches n'attendent pas ! Vous êtes à l'aise avec les horaires en 3x8 et vous adaptez à chaque cycle pour assurer une production sans faille.

Poste à pourvoir dès que possible sur du long terme

### Le profil recherché

#### Ce que nous recherchons :

Une première expérience réussie en tant que pétrisseur ou dans un poste similaire en agroalimentaire (boulangerie, pâtisserie industrielle).

Une bonne connaissance des matières premières et des process de fabrication de pâtes levées.

Une rigueur à toute épreuve, de l'autonomie et un esprit d'équipe