

## Boulanger/pétrisseur (H/F)

44119 TREILLIERES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 1 mois

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages : **Cheque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL** rémunéré à 12% à l'année.

Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

**ACTUAL CARQUEFOU recherche pour le compte de son client spécialisé dans la fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche, Un(e) Boulanger/Pétrisseur (H/F).**

### Le poste

Nous recherchons un Boulanger/Pétrisseur (H/F) dynamique et motivé pour rejoindre notre équipe à Treillières (44119).

Ce poste vous permettra de démontrer vos compétences en pesée, mélange, pétrissage, façonnage et enfournage.

Profitez de l'opportunité de travailler dans une usine agroalimentaire avec des horaires de nuit, du dimanche soir au vendredi matin.

Salaire selon expériences avec des primes et des majorations.

Ne manquez pas cette occasion de développer votre carrière dans un environnement stimulant et professionnel.

Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe dédiée et passionnée.

### Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger/pétrisseur (h/f) qui possède les compétences suivantes :

Compétences en boulangerie : Maîtrise des techniques de cuisson et de pétrissage, avec une capacité à créer des produits de boulangerie de haute qualité.

Précision et souci du détail : Capacité à suivre des recettes et des instructions avec exactitude pour assurer la consistance et la qualité des produits.

Gestion du temps : Compétence essentielle pour respecter les délais de production tout en maintenant la qualité.

Connaissance des normes d'hygiène : Compréhension approfondie des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir un environnement de travail propre et sûr.

Esprit d'équipe : Aptitude à travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe pour atteindre les objectifs communs.

Nous valorisons fortement l'expérience et la passion pour la boulangerie, ainsi que la volonté d'apprendre et de s'adapter aux nouvelles techniques.