


Boulangier (H/F)

20167 AJACCIO [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 60 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL AJACCIO recherche actuellement pour un de ses clients un Boulangier (H/F) basé à Ajaccio

Le poste

VOS MISSIONS SERONT :

- Préparer, pétrir et façonner les pâtes selon les recettes et procédés traditionnels.
- Assurer la cuisson des pains, baguettes, viennoiseries et autres produits.
- Contrôler la qualité des matières premières et des produits finis.
- Respecter les règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire.
- Contribuer à la bonne tenue de l'atelier et au respect des délais de production.

CE QUE NOUS OFFRONS :

- Un poste en intérim avec possibilité d'évolution en CDI.
- Un environnement de travail structuré et dynamique.
- Une prise de poste rapide au sein d'une équipe passionnée par la boulangerie artisanale.

Le profil recherché

PROFIL RECHERCHÉ :

- Formation ou expérience significative en boulangerie.
- Maîtrise des techniques de pétrissage, fermentation, façonnage et cuisson.
- Rigueur, ponctualité et sens de l'organisation.
- Esprit d'équipe et passion pour le métier.

Si vous êtes passionné(e) par l'art de la boulangerie et le travail de qualité, n'hésitez pas à postuler !