


Boulangier recherché urgemment (H/F)

59400 CAMBRAI [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 04/11/2025

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.88 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle propose des solutions de recrutement flexibles et adaptées aux besoins des entreprises, en mettant à disposition un personnel qualifié et expérimenté.

Le poste

Poste de Boulanger (h/f) à Cambrai

Rejoignez notre équipe en tant que Boulanger et mettez votre passion pour la création de produits de boulangerie au service de notre clientèle. Vous serez basé à Cambrai.

Missions principales :

Préparation des pâtes : Sélectionner les meilleures farines et ingrédients, doser, pétrir et façonner les pâtes pour créer une variété de pains, baguettes et viennoiseries. Maîtriser la fermentation est essentiel pour garantir une qualité optimale.

Cuisson : Gérer les températures et temps de cuisson pour une croûte parfaite. Vous assurerez le stockage selon les normes d'hygiène.

Création et innovation : Élaborer de nouvelles recettes et adapter les productions selon la saison et les demandes.

Vente et présentation : Mettre en valeur nos produits, conseiller chaleureusement nos clients et participer à la gestion du stock.

Hygiène et sécurité : Respecter scrupuleusement les normes HACCP et veiller à la propreté du matériel et de l'espace de travail.

Vous travaillerez à temps plein (35 heures par semaine) avec une rémunération de 11,88 € de l'heure.

Ce poste est proposé par une agence de recrutement réputée, prête à vous accompagner dans votre nouvelle aventure professionnelle.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f).

Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude équivalent à un BEP/CAP ou équivalent. En termes d'expérience, nous recherchons une personne ayant 3 à 5 ans d'expérience professionnelle dans le domaine.

Ces compétences et cette expérience sont essentielles pour garantir la qualité et l'excellence que nous attendons d'un boulanger professionnel.