

Pétrisseur (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Bref, j'ai trouvé l'agence qu'il me fallait.

Ils m'ont demandé : "C'est quoi ton projet ?". J'ai répondu. Ils ont cherché. Pas une offre au hasard, non. La meilleure. Celle qui me correspond. Ils m'ont parlé de formation et d'accompagnement. J'ai senti que j'allais évoluer.

Puis, ils ont sorti l'argument massue. Ils m'ont parlé du Livret Actual. Ça rapporte 12% d'intérêts par an. J'ai fait le calcul dans ma tête. J'ai buggé. C'est énorme.

Ils ont ajouté : "On a un CSE pour tes loisirs, des opérations fidélité et si tu nous recommandes une connaissance, c'est 70€ de prime de parrainage". J'ai commencé à appeler tout mon répertoire.

"Bref, chez Actual Montaigu, on ne fait pas de l'intérim, on fait du Travail une Chance".

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