

Boulangier (H/F)

44150 ANCENIS ST GEREON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 01/12/2025

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

L'agence ACTUAL ANCENIS, située à Ancenis, collabore avec une entreprise qui dispose de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement, et emploie 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un Boulanger (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe à Ancenis St Géréon (44150). Ce poste est à pourvoir pour une durée de 1 mois, du 1er décembre 2025 au 31 décembre 2025.

En tant que Boulanger, vous serez chargé d'assurer la préparation et la réalisation des pâtons de cramiques et de pains, tout en respectant les recettes et les temps de pétrissage. Vous devrez également réceptionner, vérifier et ranger les produits frais, tout en veillant à leur rotation.

Vos responsabilités incluront la gestion des matières premières, la disposition des produits frais et du matériel pour le lendemain, ainsi que la préparation des commandes pour les navettes internes entre boutiques. Vous devrez également respecter les procédures de traçabilité et d'hygiène.

Ce poste ne nécessite pas de travail à temps partiel et prévoit 4 heures par semaine.

Rejoignez-nous et apportez votre savoir-faire dans un environnement dynamique et professionnel. Cette offre est proposée par notre agence de recrutement de confiance. Nous attendons avec impatience votre candidature!

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Boulanger (h/f) avec un ensemble de compétences spécifiques pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal doit posséder une expertise avérée dans la préparation de produits de boulangerie traditionnels et modernes.

Le/la candidat(e) doit démontrer une excellence technique dans le pétrissage, le façonnage et la cuisson des pains. Une attention particulière aux détails est requise pour assurer la qualité et la consistance des produits.

Une expérience professionnelle préalable dans une boulangerie artisanale est fortement souhaitée. La capacité à travailler efficacement dans un environnement rapide et à respecter des délais serrés est essentielle.

Le candidat doit également avoir une forte compréhension des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, et être capable de maintenir un espace de travail propre et organisé.

Enfin, une passion pour l'innovation et la créativité culinaire est un atout majeur pour contribuer à l'élaboration de nouvelles recettes et de produits uniques qui raviront notre clientèle.