


Boulangier (H/F)

59290 WASQUEHAL [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution, offrant des solutions de recrutement temporaire adaptées aux besoins des entreprises. Ce géant de la distribution joue un rôle essentiel dans le secteur des hypermarchés.

Le poste

Titre du poste : Boulangier (h/f)

L'agence ERGALIS GRANDE DISTRIBUTION est à la recherche d'un(e) boulangier(e) talentueux(se) pour rejoindre notre client situé à WASQUEHAL 59290 FR. Ce poste offre l'opportunité de travailler dans un environnement dynamique tout en mettant en avant vos compétences artisanales.

Missions :

- Préparation et réalisation de produits de boulangerie et de viennoiserie, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Confection de pétrin et conception de nouvelles recettes de pains et viennoiseries.
- Gestion des stocks de matières premières et assurance de la cuisson des produits pour garantir une qualité optimale.
- Possibilité d'assurer la vente des produits.

Type de contrat : CDD de 15 jours, à temps plein (35 heures/semaine).

Date de début : 17 novembre 2025.

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante et développez votre passion pour la boulangerie dans un cadre professionnel et convivial.

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Boulangier(e) (h/f) passionné et expérimenté pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal doit posséder une solide maîtrise des techniques de boulangerie et être capable de produire des produits de haute qualité.

Compétences requises :

Le candidat doit démontrer une expertise en pétrissage et façonnage de pâtes, en garantissant des textures parfaites et des saveurs authentiques. Une connaissance approfondie des levures et fermentations est également essentielle pour optimiser la qualité des produits finis.

La capacité à gérer efficacement les temps de cuisson et à adapter les recettes selon les besoins est cruciale. Une expérience confirmée dans l'utilisation de fours professionnels est fortement souhaitée.

Un sens du détail et de la présentation est indispensable pour créer des produits non seulement délicieux mais aussi esthétiquement plaisants.

Nous valorisons également une aptitude à travailler en équipe.

Si vous êtes un Boulanger (h/f) dévoué avec une passion pour l'artisanat et une détermination à exceller, nous serions ravis d'examiner votre candidature.