


Boulangier (H/F)

54520 LAXOU [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 4 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Mois

L'entreprise

ERGALIS GD est une agence d'emploi spécialisée dans la Grande Distribution et les métiers de bouche, recrutant des professionnels qualifiés et compétents pour des missions temporaires.

Pour l'un de nos clients situé à Nancy, nous recherchons un professionnel expérimenté dans la fabrication de pains, pains spéciaux et viennoiseries. Si vous êtes titulaire d'un CAP Boulanger, avez une expérience réussie dans ce domaine et maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité

Le poste

Rejoignez-nous dès maintenant en tant que Boulanger (h/f) passionné(e) chez ERGALIS GD NANCY

Nous recherchons un(e) Boulanger/Boulangère talentueux(se) pour intégrer notre équipe dynamique. En tant que boulanger, vous aurez l'opportunité de mettre en œuvre votre talent et vos compétences au sein vos missions.

Vos missions :

- Préparer et organiser votre poste de travail
- Sélectionner les matières premières nécessaires à la fabrication des produits
- Réaliser le pétrissage des produits avec soin
- Assurer la fabrication des pains, pains spéciaux et viennoiseries de qualité
- Gérer la cuisson des produits avec précision
- Appliquer les procédures de fabrication en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Ce poste est un contrat de travail temporaire (intérim) de durée variable selon les disponibilités du candidat.

Si vous êtes passionné(e) par la boulangerie ? Vous avez une première expérience réussie et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et engagée, postulez dès maintenant !

Nous attendons avec impatience de découvrir votre talent et votre dévouement pour ce métier.

Cette offre est proposée par ERGALIS GD, expert du travail temporaire dans la grande distribution alimentaire. Si vous êtes passionné(e) par l'art de la boulangerie, possédez les compétences requises et souhaitez évoluer au sein d'une équipe professionnelle, postulez dès maintenant!

Le profil recherché

Profil recherché :

- **Maîtrise de la boulangerie traditionnelle et des techniques de fabrication**
- Connaissance approfondie des matières premières et leur utilisation
- **Capacité à préparer une large variété de pains avec créativité**
- **Respect des normes d'hygiène alimentaire en vigueur**
- Aptitude à **travailler en équipe dans un environnement dynamique et exigeant**
- Niveau d'expérience : débutant accepté,
- **Formation** : CAP Boulangerie ou équivalent requis.