

Boulangier (H/F)

54210 ST NICOLAS DE PORT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

ERGALIS GD est une agence d'emploi spécialisée dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche. Nous recrutons des professionnels qualifiés et compétents pour des missions temporaires.

Pour l'un de nos clients, nous recherchons un Boulangier H/F à Saint-Nicolas-De-Port pour une mission intérimaire. Les missions incluent la préparation et l'organisation du poste de travail, la fabrication des pains, viennoiseries et autres produits de boulangerie en respectant les normes d'hygiène.

Le poste

L'agence Ergalis recherche un(e) Boulangier/Boulangère (h/f) passionné(e) pour rejoindre son équipe dynamique.

En tant que boulanger, vous aurez l'opportunité de mettre en œuvre votre talent et vos compétences au sein de notre entreprise.

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** des produits en respectant les **règles d'hygiène et de sécurité**

Si vous êtes passionné(e) par la boulangerie et que vous souhaitez rejoindre une équipe engagée, postulez dès maintenant ! Nous attendons avec impatience de découvrir votre talent et votre dévouement pour ce métier.

Avec Ergalis, bénéficiez d'avantages intérimaires incluant :

- Livret d'épargne avec un taux de 12%
- Prime de parrainage
- 10% d'indemnité de fin de mission + 10% d'indemnité congés payés
- Possibilité d'acompte à la semaine
- CE attractif : cinéma à tarif réduit, club vacances...
- Aides dédiées : mutuelle, logement, garde d'enfants, prêt de véhicule...

Le profil recherché

Profil recherché :

- Diplômé d'un CAP boulangerie,
- Maîtrise des techniques de boulangerie traditionnelle et des différentes étapes de fabrication,
- Bonne connaissance des matières premières,
- Esprit d'équipe,
- Rigueur et respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.