

Boulanger(e)/ pâtissier (H/F)

62217 ACHICOURT

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 08/12/2025
 Durée : 2 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 € 11.88 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement pour répondre aux besoins spécifiques des entreprises en matière de personnel qualifié et flexible.

Quant à notre client, il s'agit d'une entreprise où l'art de la boulangerie est célébré, surtout durant les fêtes de fin d'année. Elle cherche des talents passionnés pour sublimer sa gamme de pains et viennoiseries et enchanter ses clients avec chaque création.

Le poste

Lancez-vous dans la magie des fêtes avec nous !

Les fêtes approchent et notre client a besoin d'un(e) créateur(trice) de saveurs rayon boulangerie-pâtisserie pour faire briller nos étals ! Si tu maîtrises l'art du pain qui fait voyager et des pâtisseries qui font fondre, cette offre est pour toi !

Ta mission ?

Pétrir et modeler pains, viennoiseries et douceurs pour les réveillons

Préparer des pâtisseries de fête, des bûches aux galettes des rois

Assurer la fraîcheur et la qualité de nos produits pour régaler nos clients à chaque bouchée

Ce qu'on cherche :

Un(e) passionné(e) de boulangerie et pâtisserie, avec ou sans expérience

Un sens du détail pour des créations parfaites et alléchantes

Une énergie de folie pour apporter une touche de fête et de convivialité dans notre rayon !

Ce qu'on t'offre :

Une mission d'interim de fin d'année avec une rémunération gourmande

Une équipe dynamique et festive pour faire briller la magie des fêtes

L'opportunité de travailler dans un cadre où chaque journée est une vraie récréation gourmande !

Si tu veux faire lever la magie des fêtes et régaler nos clients, rejoins-nous !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f).

Le candidat idéal doit avoir un niveau d'étude de BEP/CAP ou équivalent. Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine est requise. Les compétences clés incluent la maîtrise des techniques de préparation et de cuisson du pain, la capacité à travailler en équipe, et un engagement envers la qualité et la satisfaction client.