

Boulangier (H/F)

80200 PERONNE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



CDI



Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



12 / Heure



L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution en France. Elle offre des solutions de recrutement pour des postes variés. Grâce à son expertise, Ergalis aide les entreprises à trouver des candidats qualifiés pour répondre à leurs besoins temporaires ou permanent.



Le poste

Le boulangier en grande distribution assure la fabrication, la cuisson et la mise en valeur des pains et viennoiseries au sein du rayon boulangerie. Il veille à garantir la qualité des produits, le respect des normes d'hygiène et la satisfaction des clients.

- Responsabilités principales

Fabrication et préparation des produits :

Réalisation des pâtes : pesée, pétrissage, fermentation, façonnage.

Préparation et cuisson des pains courants, spéciaux et des viennoiseries.

Suivi des recettes, des process de fabrication et des temps de cuisson.

Mise en place du rayon :

Présentation soignée des produits en vitrine ou en libre-service.

Mise en place des étiquettes (prix, nom, allergènes).

Gestion de la rotation des produits pour garantir la fraîcheur tout au long de la journée.

Hygiène et sécurité :

Application stricte des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Entretien et nettoyage du matériel, du fournil et de la zone de vente.

Respect des procédures liées à la chaîne du froid et au stockage des matières premières.

Organisation et gestion :

Suivi des stocks de farines, ingrédients et consommables.

Participation aux commandes fournisseurs et à la gestion des inventaires.

Planification de la production selon l'affluence et les opérations commerciales.

Relation client :

Accueil et conseil sur les produits (types de pains, modes de conservation, idées recettes).

Réalisation de commandes spécifiques quand le magasin le permet (pains spéciaux, grosses pièces).

Compétences et qualités attendues :

Maîtrise des techniques de panification et de cuisson.

Connaissance des matières premières et des process de fabrication.

Sens du service et du contact client.
Capacité à travailler tôt le matin et en équipe.

Le profil recherché

Profil du Candidat: Pour le poste de Boulanger (h/f), nous recherchons un candidat possédant une expérience significative dans le domaine de la boulangerie. Le candidat idéal doit avoir entre 2 à 3 ans d'expérience professionnelle, démontrant une maîtrise des techniques de boulangerie artisanale. Un BEP/CAP ou équivalent est requis pour ce poste, garantissant ainsi les compétences techniques nécessaires pour exceller dans ce rôle. La capacité à travailler en équipe et une passion pour la qualité des produits sont également essentielles.