

Boulangier (H/F)

29410 PLEYBER CHRIST [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 08/12/2025

 Durée : 4 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la distribution, offrant des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises et des candidats. Elle met un point d'honneur à allier expertise et proximité pour faciliter l'intégration professionnelle.

Voici une entreprise qui place l'humain au centre de ses engagements, valorisant le développement personnel et professionnel de ses employés tout en promouvant des valeurs humaines fortes.

Le poste

Afin d'accompagner au mieux nos clients pour la période des fêtes de fin d'année. Nous recherchons un(e) BOULANGER (e) sur le secteur de MORLAIX et alentours.

Description :

En tant que boulanger, vous serez responsable de la transformation et de la fabrication des produits, assurant leur parfaite présentation. Vous maîtrisez les spécificités des produits ainsi que les techniques de fabrication, de transformation et de conservation.

Aux côtés du Responsable Boulangerie, vous garanzissez la bonne tenue du rayon, veillant au balisage, à la propreté, à l'information produits, à la conformité d'étiquetage et aux prix. Vous êtes force de proposition pour améliorer la qualité de service et l'offre commerciale.

Votre priorité est la satisfaction du client : qualité d'accueil, d'écoute et de service.

Profil :

Vous êtes dynamique, avez l'esprit d'équipe et faites preuve de précision, rigueur et autonomie. Ce poste inclut le port de charges, la tenue debout prolongée et nécessite des déplacements fréquents.

Temps de travail : 35 H/Semaine

Début du contrat : 8 décembre 2025

Agence : ERGALIS GD BREST

Rejoignez nous pour une expérience enrichissante et participez à la satisfaction de nos clients grâce à votre savoir-faire exceptionnel !

Le profil recherché

Pour le poste de Boulanger (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences et niveaux de compétence suivants :

Niveau d'études : Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Expérience requise : 1 à 2 ans.

Le candidat idéal doit avoir une solide expérience pratique en boulangerie, démontrant une expertise dans la préparation et la cuisson de pains et viennoiseries. Les compétences en gestion du temps et en organisation sont essentielles pour assurer la qualité et la fraîcheur des produits. Une attention particulière aux détails et une passion pour l'artisanat sont également attendues.