

Boulanger expérimenté recherché (H/F)

20220 L ILE ROUSSE [Accéder à l'annonce en ligne](#)



04/05/2026

⌚ Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

La société cliente de l'agence Actual est une entreprise de taille moyenne spécialisée dans la fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche.

Le poste

Boulanger (h/f)

Nous recrutons un(e) boulanger(ère) passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique à L'Île Rousse, 20220 FR. Ce poste est une occasion exceptionnelle de développer vos compétences dans un environnement stimulant et convivial.

Responsabilités : Préparation de pain, viennoiserie et pâtisserie. Vous aurez l'opportunité de travailler avec des produits de qualité et de participer à la création de délices artisanaux.

Conditions : Vous bénéficierez d'un jour de repos par semaine et d'une possibilité de logement pour faciliter votre intégration. Le contrat débute le 4 mai 2026 , possibilité de commencer plus tard ou plus tôt, et de prolonger le contrat sur une longue durée.

Nous recherchons une personne motivée, désireuse de contribuer à notre succès et de grandir avec nous. Si vous êtes prêt à relever ce défi, nous serions ravis de vous rencontrer !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f) possédant une expertise approfondie dans le domaine de la boulangerie. Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise des techniques de panification et une capacité à créer des produits de haute qualité.

Il est essentiel que le candidat ait une expérience significative dans la préparation de divers types de pains et viennoiseries. La capacité à travailler en équipe et à respecter les normes d'hygiène et de sécurité est primordiale.

Nous valorisons également une souplesse horaire pour s'adapter aux besoins de la production et une passion pour l'innovation culinaire.