

# Boulangier 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

### Boulangier (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.