

## Boulanger (H/F)

73100 AIX LES BAINS

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 3 mois

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

L'agence **Actual Chambéry** collabore avec une entreprise influente dans la grande distribution, regroupant 150 000 collaborateurs et plus de 3 000 chefs d'entreprise, reconnue pour ses produits sains et responsables issus de la production française.

**Le groupe Actual**, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

**Etre intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :**

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

### Le poste

Nous recherchons un boulanger expérimenté pour un poste en autonomie dans une grande surface située à Aix-les-Bains (73100). Ce poste est une création dans le cadre de la mise en service d'un nouvel espace.

Horaires : Travail entre 5h et 12h.

Type de contrat : CDD de 3 mois, avec possibilité de CDI.. Démarrage prévu dès que possible .

Ce poste est à temps plein, avec une durée hebdomadaire de 35 heures.

Rejoignez une équipe dynamique et contribuez au succès de notre nouvelle implantation !

### Le profil recherché

**Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f) avec les compétences suivantes :**

Maîtrise des techniques de panification : Une connaissance approfondie des méthodes de fabrication du pain est essentielle.

Créativité culinaire : Capacité à innover et à créer de nouvelles recettes tout en respectant les traditions boulangères.

Gestion du temps : Compétence indispensable pour assurer la production quotidienne dans les délais impartis.

Normes d'hygiène : Respect strict des règles de sécurité alimentaire et d'hygiène en vigueur.

Expérience : Une expérience préalable en boulangerie est fortement souhaitée pour ce poste.

**Rejoignez nous et construisons ensemble votre travail !**

**Yamanda, Diane & Alexandra attendent votre candidature avec impatience !**