

Boulangier industriel (H/F)

44119 Treillières [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :
Chèque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL
rémunéré à 12% à l'année.

Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

ACTUAL CARQUEFOU recherche pour son client spécialisé dans des gammes de Boulangerie - Pâtisserie variée pour les professionnels de la Restauration Hors Domicile, de la GMS, des Industries Agroalimentaires, **un(e) Boulangier industriel (H/F).**

Le poste

ACTUAL CARQUEFOU recherche un Boulangier Industriel (H/F) pour rejoindre une équipe dynamique à Treillières. Ce poste est une opportunité exceptionnelle pour ceux qui souhaitent s'épanouir dans un environnement agroalimentaire stimulant.

En tant que boulangier industriel, vous aurez l'occasion de peser, mélanger, pétrir, façonner, enfourner, cuire et emballer les produits de qualité de l'entreprise.

Horaires : de nuit et de jour, du dimanche au vendredi, ainsi que certains samedis.

Taux horaire : 12.50€ de l'heure + primes.

Ne manquez pas cette chance de développer vos compétences dans un cadre professionnel enrichissant. Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe engagée et passionnée.

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement de confiance.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulangier industriel (h/f) avec les compétences et niveaux de maîtrise suivants :

Compétences techniques : Le candidat doit posséder une expertise en panification industrielle, avec une capacité à gérer efficacement le procédé de fabrication à grande échelle.

Maîtrise des machines : Une connaissance approfondie et une expérience pratique des équipements de boulangerie industrielle sont indispensables.

Hygiène et sécurité : Le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est crucial.

Gestion du temps : Le candidat doit démontrer une excellente capacité à gérer son temps pour respecter les délais de production.

Travail d'équipe : Une aptitude à travailler en collaboration avec les autres membres de l'équipe est essentielle pour assurer une production fluide et efficace.

Nous cherchons un professionnel rigoureux, avec une attention particulière aux détails et une passion pour l'art de la boulangerie industrielle.