



## Boulangier rejoignez notre équipe (H/F)

59494 PETITE FORET [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 19/12/2025

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution, offrant des solutions de recrutement adaptées aux besoins de ses clients.

Client majeur dans le secteur de la grande distribution sur le valenciennois, cette entreprise joue un rôle clé dans la région.

### Le poste

Titre du Poste : Boulanger (H/F)

Type de Contrat : Intérim, durée de 1 semaine

Date de Début : 19 décembre 2025

Lieu : Petite Forêt, 59494 FR

Nous, chez Ergalis Grande Distribution de Lille, recherchons un(e) Boulanger(ère) talentueux(se) pour rejoindre notre équipe dynamique. Cette mission est à pourvoir immédiatement dans le secteur de Petite Forêt.

Vos missions :

- Fabrication de pains, pains spéciaux et baguettes
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Cuisson et respect des temps de cuisson
- Travail en équipe avec plusieurs boulangers
- Nettoyage quotidien de votre zone de travail

Horaires : Poste du matin : 5h - 12h

Info supplémentaire : Temps plein (35h/semaine)

Rejoignez notre équipe et contribuez à créer des produits de qualité dans une ambiance conviviale et professionnelle. Postulez dès maintenant pour faire partie de cette belle aventure avec Ergalis Grande Distribution de Lille.

## **Le profil recherché**

Le poste de Boulanger (h/f) requiert un candidat avec des compétences solides et des niveaux de maîtrise spécifiques.

Compétences requises :

Le candidat idéal doit posséder une expérience approfondie en préparation de pâte et en cuisson de produits boulangers. Une attention particulière est accordée à la capacité de travailler en équipe tout en étant autonome.

Une maîtrise parfaite des techniques de pétrissage est indispensable, tout comme une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il est essentiel d'avoir des compétences en gestion du temps et en organisation pour assurer une production efficace et continue.

Enfin, la passion pour l'art de la boulangerie et le désir de créer des produits de haute qualité sont des qualités essentielles recherchées pour ce poste.