


Offre d'emploi boulanger (H/F)

59250 HALLUIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 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. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises, en mettant à disposition un personnel qualifié et flexible.

Client : Un acteur majeur dans le domaine de la grande distribution.

Le poste

Nous sommes à la recherche d'un boulanger (H/F) talentueux pour rejoindre notre équipe dynamique à HALLUIN (59250). Ce poste est proposé par ERGALIS GRANDE DISTRIBUTION, une agence reconnue pour ses opportunités de carrière dans le secteur de la grande distribution.

Vos principales missions incluent :

- Gestion des stocks de matières premières (farines, levures, autres ingrédients)
- Préparation et façonnage de la pâte pour obtenir des pâtons
- Cuisson des pâtons et des viennoiseries
- Mise en place des produits sur le lieu de vente
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Type de contrat : CDD d'une durée de 1 semaine

Date de début : A pourvoir dès que possible

Temps de travail : 35 heures par semaine

Nous vous garantissons un environnement de travail stimulant où le respect et le professionnalisme sont au cœur de nos valeurs.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f).

Le candidat idéal doit posséder une solide expérience en boulangerie et être capable de préparer une variété de pains et de viennoiseries. Une attention particulière aux détails est essentielle pour garantir la qualité des produits finis.

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques de pétrissage : Le candidat doit savoir pétrir la pâte à la main ou à l'aide de machines, en respectant les temps de repos et de fermentation.
- Connaissance approfondie des ingrédients : Une connaissance des différentes farines, levures et autres ingrédients est nécessaire pour créer des produits de qualité.
- Gestion du temps : Le candidat doit être capable de gérer efficacement son temps pour assurer la production quotidienne.
- Respect des normes d'hygiène : Il est crucial de maintenir un environnement de travail propre et sécurisé.

Nous recherchons une personne passionnée par l'art de la boulangerie, prête à s'investir pleinement dans son travail.