

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 !