

Boulanger (H/F)

29160 CROZON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 4 semaines

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Agence d'emploi temporaire spécialisée dans le secteur de la distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins spécifiques de ses clients, en mettant à disposition du personnel qualifié pour des missions variées dans le domaine alimentaire et non-alimentaire. Notre client est une entreprise dynamique dans le secteur de la distribution, employant 170 salariés et offrant une gamme diversifiée de produits.

Le poste

Offre d'emploi : Boulanger (h/f) à Crozon

Nous recherchons un Boulanger-Boulangère passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Crozon, 29160 FR. En tant que spécialiste de la boulangerie, vous serez responsable de la transformation et de la fabrication de nos produits, garantissant leur présentation impeccable.

Vous travaillerez en étroite collaboration avec le Responsable Boulangerie-Pâtisserie pour assurer la bonne tenue du rayon, en veillant à la propreté, à l'étiquetage conforme et aux prix justes. Vous serez également une force de proposition pour améliorer la qualité du service et enrichir notre offre commerciale.

Nous recherchons un candidat titulaire d'un CAP ou BEP en boulangerie, ou justifiant d'une expérience réussie dans le domaine. Votre capacité à travailler en équipe et votre vigilance quant à la qualité du service seront des atouts majeurs.

Ce poste est un contrat d'intérim pouvant déboucher sur un CDI, débutant dès que possible, avec un temps de travail de 35 heures par semaine. Le salaire proposé est négociable selon l'expérience.

Rejoignez-nous et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle!

Agence de recrutement : ERGALIS GD BREST - AGENCE EXPERTE - GROUPE ACTUAL

Le profil recherché

Le poste recherché est celui de Boulanger (h/f). Le candidat idéal doit détenir un titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans est requise pour ce rôle.

Les compétences essentielles incluent la maîtrise des techniques de panification, une connaissance approfondie des ingrédients, et la capacité à travailler efficacement en équipe.

Il est crucial que le candidat fasse preuve de précision et de créativité dans la réalisation des produits.

Un engagement envers la qualité et le respect des normes de sécurité alimentaire sont également indispensables pour réussir dans ce poste.