

Boulangier (H/F)

56600 LANESTER [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 21H

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

client sur le bassin lorientais

Le poste

Nous recherchons un boulanger passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Lanester dès que possible.

Ce poste à temps partiel vous offre l'opportunité de travailler 21 heures par semaine, réparties sur les jours de mardi, mercredi et jeudi.

Vous avez une expérience de minimum 2 ans dans le domaine.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f). Le profil idéal doit posséder plusieurs compétences clés.

Compétences en boulangerie : Le candidat doit maîtriser les techniques traditionnelles de boulangerie, y compris la préparation de différentes sortes de pains et viennoiseries.

Proactivité : La capacité à anticiper les besoins et à s'adapter rapidement aux changements est essentielle.

Attention aux détails : Un souci du détail est crucial pour assurer la qualité et la présentation des produits.

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

Esprit d'équipe : Le candidat doit être capable de travailler efficacement au sein d'une équipe dynamique.