


Boulangier (H/F)

54600 VILLERS LES NANCY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 26/01/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution.

Elle offre des opportunités d'emploi variées et flexibles, idéales pour ceux qui souhaitent enrichir leur expérience professionnelle dans un environnement dynamique et en constante évolution.

Découvrez une entreprise renommée dans le secteur de la boulangerie à Nancy, où votre passion pour la boulangerie et votre dynamisme seront valorisés.

Le poste

Ergalis recherche un(e) Boulanger/Boulangère (h/f) passionné(e) pour rejoindre notre équipe.

En tant que boulanger, vous aurez l'opportunité de mettre en œuvre votre talent et vos compétences au sein de notre entreprise.

Vos missions seront les suivantes :

- Préparer et organiser votre poste de travail
- Sélectionner les matières premières nécessaires à la fabrication des produits
- Réaliser le pétrissage des produits avec soin
- Assurer la fabrication des pains, pains spéciaux et viennoiseries de qualité
- Gérer la cuisson des produits avec précision
- Appliquer les procédures de fabrication des produits de boulangerie en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Ce poste est un contrat de travail temporaire de durée variable selon les disponibilités du candidat.

Si vous êtes passionné(e) par la boulangerie et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et engagée, postulez dès maintenant !

Nous attendons avec impatience de découvrir votre talent et votre dévouement pour ce métier.

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous sommes à la recherche d'un(e) Boulanger (h/f) talentueux(se) et passionné(e) pour rejoindre notre équipe.

Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

- Maîtrise de la boulangerie traditionnelle et les différentes techniques de fabrication de pains
- Connaissance approfondie des matières premières et de leur utilisation
- Capacité à préparer une large variété de pains avec créativité
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur
- Aptitude à travailler en équipe dans un environnement dynamique et exigeant

Niveau d'expérience : débutant accepté

Formation : **CAP Boulangerie** ou équivalent requis