

Boulanger (H/F)

86000 POITIERS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire
 02/02/2026
 Durée : 3 mois

 Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 12 / Heure

L'entreprise

En rejoignant Actual Poitiers, vous bénéficierez de nombreux avantages :

- livret CET au taux imbattable de 12%,
- FASTT regroupant de nombreuses offres habitation, garde d'enfant, vacances etc.,
- prime de parrainage allant jusqu'à 150€,
- chèque fidélité,
- CSE,
- EPI fournis pour assurer votre sécurité,
- mutuelle avantageuse,
- application Actual avec possibilité de demande d'acompte 2x par semaine pour subvenir à vos besoins,
- et bien sûr un café bien chaud quand vous passez nous voir !!

Le poste

Nous recherchons un Boulanger (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Poitiers (86000). Ce poste offre une opportunité unique de travailler jusqu'en septembre.

Vos missions incluront de peser et mélanger les ingrédients, tout en suivant rigoureusement les recettes. Vous serez également responsable de la conduite de la ligne de production et du brassage du pétrin. Les horaires peuvent être en matinée, après-midi ou nuit, offrant ainsi une flexibilité pour s'adapter à votre rythme de vie.

Le poste est à temps plein avec un engagement de 35 heures par semaine. Nous offrons un salaire attractif de 12,02€ de l'heure.

Ce poste est proposé par une agence de recrutement renommée, soucieuse de votre bien-être professionnel et de votre développement de carrière.

A pourvoir pour Février 2026

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Boulanger (h/f) doit posséder certaines compétences clés. Le candidat idéal doit avoir une expérience en boulangerie.

Il est essentiel que le candidat maîtrise les techniques de fabrication. La capacité à travailler en équipe est également importante, ainsi qu'un sens aigu de la qualité et de la présentation des produits.

Le candidat doit faire preuve de rigueur et de créativité pour répondre aux attentes de la clientèle. Une grande motivation et un intérêt pour l'innovation dans le domaine de la boulangerie sont également requis.

Enfin, le respect des normes d'hygiène et de sécurité est primordial pour ce poste.