

Boulanger (H/F)

62221 NOYELLES SOUS LENS

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire
 26/01/2026
 Durée : 3 semaines

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

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement flexibles et adaptées aux besoins des entreprises, en mettant à disposition du personnel qualifié pour des missions variées.

Le poste

Rejoignez une équipe passionnée et donnez du goût au quotidien de nos clients !

Vous aimez l'odeur du pain chaud, le travail bien fait et la satisfaction des clients ?

Nous recherchons un(e) Boulanger / Boulangère pour renforcer l'équipe de notre client et faire vivre chaque jour un rayon boulangerie attractif, généreux et de qualité.

Votre rôle au quotidien :

Fabriquer des pains et viennoiseries savoureux, dans le respect des recettes et du savoir-faire

Gérer toutes les étapes de production : pétrissage, façonnage, fermentation et cuissage

Garantir la fraîcheur et la qualité des produits proposés aux clients

Mettre en valeur le rayon boulangerie pour le rendre attractif et gourmand

Veiller au respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Entretenir le fournil et le matériel pour travailler dans de bonnes conditions

Participer à la gestion des stocks et à la limitation des pertes

Votre profil :

Formation en boulangerie (CAP/BEP ou équivalent)

Débutant(e) motivé(e) ou boulanger confirmé(e), votre profil nous intéresse

Passion pour le métier et goût du travail en équipe

Rigueur, autonomie et sens des responsabilités

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f) avec les compétences et niveaux de compétence suivants :

Niveau d'étude : BEP/CAP ou équivalent.

Le candidat idéal doit avoir une solide expérience de la boulangerie, avec une capacité à produire des produits de haute qualité tout en respectant les normes de sécurité alimentaire. Une attention particulière aux détails et une passion pour l'artisanat boulanger sont essentielles.