

Boulangier cdd (H/F)

44260 Malville [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :
Cheque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle interimaire, Livret ACTUAL
rémunéré à 12% à l'année.

Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

ACTUAL CARQUEFOU recherche pour son client spécialiste des plats cuisinés surgelés, des produits traiteur pâtissier et de panification, **un(e) Boulanger (H/F)**.

Le poste

Poste de Boulanger (h/f) à pourvoir !

Nous recherchons un boulanger passionné pour rejoindre notre équipe à Malville, 44260 FR.
Vos missions incluront la fabrication et cuisson de pâtes selon un processus artisanal, incluant pains surprises, pains de mie, aux céréales, et baguettes, tout en respectant les programmes de production, les recettes, ainsi que les consignes de travail, d'hygiène et de sécurité.

Vos responsabilités :

- Pétrissage, laminage, préparation des moules, enfournement et défournement de pains.
- Utilisation de balancelles, bouleuses et diviseuses de grande capacité.
- Travail avec un conducteur de ligne/machines.
- Démarrage, arrêt, approvisionnement et nettoyage de matériels ou machines simples.
- Contrôles qualité et traçabilité.
- Alerte en cas de non-conformité.
- Travail sur ligne de production.

Environnement : **agroalimentaire**

Rémunération : **12,79€**

Horaires : **en 3x8**

Ce poste est publié par notre agence spécialisée dans le recrutement de talents artisanaux. Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe dynamique et engagée !

Postulez dès maintenant pour donner un nouvel élan à votre carrière !

Le profil recherché

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

Compétences : Le candidat doit posséder une expertise en techniques de boulangerie artisanale, y compris la préparation et la cuisson de divers types de pains et pâtisseries. Une bonne connaissance des normes de sécurité alimentaire est également essentielle.

Niveau d'étude : Le candidat doit avoir un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent, garantissant une formation adéquate dans le domaine de la boulangerie.

Niveau d'expérience : Une expérience de 1 à 2 ans dans un poste similaire est requise pour assurer la maîtrise des procédés de production en boulangerie.

Nous valorisons particulièrement les candidats passionnés par l'art de la boulangerie et désireux de contribuer à la qualité et à l'innovation de nos produits.