

Boulangier expérimenté (H/F)

29160 CROZON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 4 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

actual experts Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la distribution, offrant des solutions de recrutement temporaires adaptées aux besoins des entreprises. Elle se distingue par son expertise et son engagement à fournir un service de qualité aux employeurs et aux intérimaires. Cette entreprise emploie 170 salariés et opère dans les secteurs alimentaire et non-alimentaire, contribuant à une dynamique commerciale significative.

Le poste

Boulangier (h/f)

Nous recherchons un(e) Boulangier-Boulangère passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique à Crozon (29160 FR). Vous serez responsable de la transformation et de la fabrication de nos produits, en veillant à leur présentation parfaite.

Compétences recherchées : Vous maîtrisez les spécificités des produits et assurez la bonne tenue du rayon (balisage, propreté, information produits, conformité d'étiquetage, etc.). Vous êtes force de proposition pour améliorer la qualité de service et l'offre commerciale.

Profil : Titulaire d'un CAP ou BEP en boulangerie ou avec une expérience réussie dans le métier.

Vous aimez le travail en équipe et êtes vigilant(e) sur la qualité du service rendu à notre clientèle.

Contrat de 4 semaines, à temps plein (35 h/semaine), avec possibilité d'embauche.

Début du contrat : **dès que possible.**

Agence : Cette opportunité est proposée par notre agence de recrutement spécialisée : ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION

Le profil recherché

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

Niveau d'étude requis : Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Expérience professionnelle : 1 à 2 ans d'expérience dans le domaine de la boulangerie.

Le candidat idéal possède une excellente maîtrise des techniques de boulangerie, une capacité à travailler de manière autonome et une attention particulière aux détails pour garantir la qualité des produits.