

Opérateur boulangerie (H/F)

53120 GORRON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Notre client est une entreprise spécialisée dans la fabrication de produits de snacking chaud destinés à la grande distribution et aux points de vente.

En rejoignant ACTUAL, vous accédez à des contrats variés et à de nombreuses missions, avec des avantages attractifs (EPI, CE, mutuelle, parrainage, livret à 12 % par an) et un accompagnement personnalisé.

Toutes les candidatures sont étudiées, y compris celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Nous recrutons pour l'un de nos clients, un Opérateur boulangerie (H/F), sur le site de Gorron (53120).

Vos missions :

Production / Fabrication :

- Préparer les matières premières : pesées, tamisage si besoin, mise à température, préparation levure/levain (selon recette).
- Réaliser le pétrissage selon fiches recettes : ordre d'incorporation, temps/vitesse, température de pâte, hydratation.
- Effectuer les étapes de pointage / détente / division / boudage / façonnage selon standards.
- Conduire la fermentation / apprêt (chambre de pousse) : réglages temps/température/hygrométrie, suivi de développement.
- Assurer le refroidissement et la mise à disposition pour les étapes suivantes (tranchage, garnissage, assemblage).

Contrôles & traçabilité :

- Contrôler la conformité : poids pâtons, aspect, développement, température pâte, régularité façonnage.
- Enregistrer : lots matières premières (farines, levures, améliorants), heures de production, paramètres (pétrissage/pousse/cuisson), quantités.
- Étiqueter bacs/chariots : produit, lot, date/heure, opérateur, allergènes.

Hygiène / Qualité / Sécurité

- Appliquer HACCP : hygiène des mains, tenue, marche en avant, prévention contaminations (notamment farine/poussières).
- Gestion allergènes : gluten (majeur) + éventuels (lait, œuf, sésame) selon recettes, éviter contaminations croisées.
- Nettoyage/désinfection : pétrin, diviseuse, façonneuse, tables, chariots, four (selon plan).
- Respect sécurité : pièces en mouvement, manutention (sacs farine), glissades.

Maintenance 1er niveau / Organisation

- Vérifier l'état et la sécurité des équipements (protections, arrêt d'urgence, grilles).
- Réaliser les opérations simples : montage/démontage pour nettoyage, contrôle visuel, signalement anomalies.

Horaires : 2*8

Contrat : 35 h / semaine, temps plein

Rémunération : selon profil

Si vous aimez le travail bien fait et que vous souhaitez intégrer une équipe dynamique, rejoignez-nous dès maintenant chez ACTUAL !

Le profil recherché

Ce poste requiert une expérience de 1 à 2 ans. Le candidat idéal doit maîtriser les compétences nécessaires pour effectuer les tâches avec précision et efficacité, s'intégrer rapidement à l'équipe et contribuer pleinement à la production.

Prérequis :

- Motivé(e), sérieux(se) et dynamique
- Capable de travailler en équipe et de suivre des consignes
- Rigoureux(se), ponctuel(le) et organisé(e)

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N'attendez plus et postulez, ce poste est fait pour vous !