

Boulangier (H/F)

59194 RACHES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 16/02/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 12.02 / Heure

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution, offrant des solutions de recrutement temporaire pour répondre aux besoins variés des entreprises.

Le poste

Boulangier (H/F) Grande Distribution

Vous êtes passionné(e) par le bon pain, le travail bien fait et les produits de qualité ? Rejoignez une enseigne dynamique où votre savoir-faire artisanal est au cœur de la satisfaction client.

Au sein du rayon boulangerie, vous participez chaque jour à la fabrication de produits frais et gourmands, dans le respect des recettes, des normes d'hygiène et des attentes des clients.

Vos missions :

Préparer, pétrir, façonner et cuire les pains et viennoiseries

Garantir la qualité, la régularité et la fraîcheur des produits proposés

Mettre en valeur le rayon par une présentation soignée et attractive

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

Participer à la gestion des matières premières et à l'organisation de la production

Contribuer à la satisfaction et à la fidélisation de la clientèle

Votre profil :

Formation en boulangerie (CAP/BEP) ou expérience significative sur un poste similaire

Maîtrise des techniques de fabrication et de cuisson

Rigueur, autonomie et sens de l'organisation

Goût du travail en équipe et sens du service client

Motivation pour évoluer dans un environnement dynamique

Vous souhaitez mettre votre passion du pain au service d'une clientèle exigeante ? Rejoignez-nous et faites lever votre talent au quotidien.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulangier (h/f).

Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude correspondant à un BEP/CAP ou équivalent. En termes d'expérience, nous exigeons une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans le domaine de la boulangerie. Les compétences nécessaires incluent la maîtrise des techniques de panification, la capacité à travailler en équipe, et une forte attention aux détails pour garantir la qualité des produits.