

Boulangier pétrisseur (H/F)

24190 Saint-Germain-Du-Salembre [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

Vous êtes à la recherche d'un nouveau challenge ? Ne cherchez plus ! Venez rejoindre les équipes de notre client, au sein d'une entreprise familiale où les valeurs de cohésion, de bien-être au travail et d'exigence seront au rendez-vous! Fournisseur officiel de gourmandises, notre client c'est d'abord une entreprise familiale indépendante et fière de l'être! C'est également un savoir-bien-faire unique pour proposer les meilleurs produits à ses clients.

Le poste

Nous recherchons actuellement un **boulangier / pétrisseur h/f** pour rejoindre l'équipe de production de notre client qui travaille sur 2 sites de Production autour de ST ASTIER.

Sous la supervision du Responsable d'Atelier, vous serez en charge de la fabrication des pains de mie et des biscuits commercialisés par l'entreprise. Votre rôle consistera à assurer la transformation et la cuisson des matières premières, tout en respectant les normes d'hygiène et de qualité en vigueur.

En tant que BOULANGER / PETRISSEUR, vous aurez pour missions de peser les ingrédients, surveiller le pétrissage, préparer les produits, gérer la cuisson, assurer le stockage des matières premières, et maintenir un environnement de travail propre et sécurisé. De plus, vous serez amené à participer activement à l'amélioration continue des process internes.

Le profil recherché

Le poste de **Boulangier / pétrisseur (h/f)** requiert un candidat possédant une expérience professionnelle entre 3 à 5 ans dans le domaine de la boulangerie.

La maîtrise des techniques de pétrissage, façonnage et cuisson est essentielle, tout comme la capacité à suivre des recettes avec précision pour garantir la qualité constante des produits.

De plus, le candidat devra assurer la propreté des équipements et du lieu de travail, et de respecter la sécurité alimentaire.

Enfin, le candidat idéal devra faire preuve d'une grande passion pour son métier, d'une volonté constante d'apprendre et de s'améliorer, ainsi que d'un esprit d'équipe pour collaborer efficacement avec ses collègues au sein d'une équipe dynamique.