

Offre d'emploi boulanger (H/F)

59290 WASQUEHAL [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual Experts Lille GD est une organisation de grande envergure, avec 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Le client est un acteur majeur de la grande distribution

Le poste

Rejoignez ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION, leader dans le recrutement de talents pour la grande distribution, et intégrez une équipe dynamique en tant que Boulanger(e) (h/f) à Wasquehal (59290) en France.

Nous recherchons un(e) professionnel(le) passionné(e) pour un poste en contrat de 1 semaine débutant dès que possible. Ce poste est à temps plein, 35 heures par semaine.

Vos principales missions consisteront à :

- Mélanger les ingrédients pour confectionner des pâtons selon des recettes précises.
- Façonner et cuire une variété de pains et de viennoiseries.
- Gérer la réception des marchandises et assurer la mise en place des pains en magasin.
- Effectuer le nettoyage et l'entretien de votre espace de travail en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Si vous êtes motivé(e) et que vous souhaitez partager votre savoir-faire au sein d'une équipe engagée, n'hésitez pas à postuler dès maintenant. Rejoignez-nous pour vivre une expérience enrichissante dans le domaine de la boulangerie !

Le profil recherché

Le poste de Boulanger (h/f) exige des compétences spécifiques et un haut niveau de professionnalisme. Le candidat doit posséder une expertise démontrée en préparation et cuisson du pain. Une maîtrise des techniques de pétrissage et de fermentation est essentielle pour garantir un produit final de qualité supérieure.

Il est également crucial de savoir gérer le temps et les ressources efficacement pour respecter les délais de production. Une expérience préalable dans un environnement similaire sera fortement valorisée.

La capacité à travailler en équipe tout en maintenant un haut niveau d'autonomie est également requise. Le candidat doit faire preuve d'une attention particulière aux détails et d'un engagement envers l'excellence culinaire.