

Boulangier (H/F)

59650 VILLENEUVE D ASCQ [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'agence Actual Experts Lille GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, spécialisé dans les hypermarchés, et qui possède entre 250 et 4999 établissements. Le client est un acteur majeur de la grande distribution qui met en avant des produits de qualité.

Le poste

- Rejoignez notre équipe en tant que Boulangier(e) (H/F) !

ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE est à la recherche d'un(e) passionné(e) pour rejoindre notre client à Villeneuve d'Ascq (59650).

Vos missions :

- Mélanger les ingrédients pour préparer des pâtons.
- Façonner des pains de qualité.
- Gérer la cuisson des pains et viennoiseries.
- Assurer la mise en rayon des produits.
- Vente et service client avec le sourire.
- Entretenir et nettoyer l'espace de vente.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité.

Détails du contrat :

- Type de contrat : Mission en Interim
- Date de début : Courant février
- Temps de travail : 35 heures par semaine.

Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences dans un environnement dynamique et accueillant. Postulez dès maintenant et faites partie de notre aventure !

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% de CP
- Un compte épargne temps avec un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%
- D'une mutuelle possible dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f). Le candidat doit posséder des compétences solides en boulangerie artisanale et être capable de travailler dans un environnement dynamique.

Les compétences requises incluent :

- Maîtrise des techniques de pétrissage et de fermentation : Le candidat doit être capable de préparer divers types de pains en utilisant des méthodes traditionnelles.

- Connaissance approfondie des ingrédients : Une compréhension des propriétés des ingrédients comme la farine, la levure et le sel est essentielle pour réussir dans ce rôle.

- Capacité à travailler en équipe : Le boulanger doit collaborer efficacement avec les autres membres du personnel pour assurer un fonctionnement fluide de la production.

- Respect des normes de sécurité et d'hygiène : Le respect strict des protocoles de sécurité alimentaire est crucial pour garantir des produits de haute qualité.

Nous valorisons également une expérience antérieure dans un poste similaire et une passion pour la boulangerie qui se reflète dans la qualité du produit final.