

Boulangier (H/F)

28330 LA BAZOCHE GOUET [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

L'entreprise

Notre client est un artisan passionné, spécialisé dans la boulangerie traditionnelle.

Le poste

ACTUAL RECRUTE SON FUTUR BOULANGER (H/F) Le pain est pour vous bien plus qu'un aliment, c'est une passion ? Vous aimez voir la pâte lever et travailler des matières premières de qualité ? Nous cherchons un(e) Boulanger(ère) pour rejoindre notre fournil !

Votre quotidien au fournil Au sein de notre équipe, vous serez l'artisan du goût :

Panification : Assurer le pétrissage, le façonnage et la cuisson des différents pains (tradition, pains spéciaux, baguettes).

Gestion du levain : Suivre les fermentations pour garantir des arômes et une conservation optimale.

Viennoiserie : Confectionner des croissants et pains au chocolat maison.

Organisation : Gérer les stocks de farine et assurer l'entretien de votre poste de travail.

Conditions : Mission longue durée Rémunération : Selon profil

L'aventure vous tente ? Contactez nous : actual.laferte@actualgroup.com 0243602750 Ou passez nous voir directement en agence pour échanger ! Adresse : 49 A Avenue du Général de Gaulle 72400 La Ferté-Bernard

Le profil recherché

Le profil que nous recherchons

Expertise : Vous possédez un CAP, un BEP ou un Brevet Professionnel en Boulangerie.

Maîtrise : Vous connaissez parfaitement les étapes de la fermentation et les différents types de pétrissage.

Rigueur : Vous êtes matinal(e), autonome et soucieux(se) de la régularité de vos produits.

Passion : Vous avez le goût de l'authentique et l'envie de satisfaire nos clients chaque matin.