

Boulangier expérimenté (H/F)

97150 Saint-Martin [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 365 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Pizzeria de proximité à Saint-Martin, proposant des pizzas artisanales préparées sur place avec des ingrédients de qualité. Sur place ou à emporter, service rapide, ambiance conviviale et saveurs authentiques au rendez-vous.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Boulanger (h/f) à Saint-Martin 97150 MF !

Nous recherchons un boulanger passionné disponible dès que possible. Ce poste promet une expérience enrichissante dans un environnement professionnel stimulant.

Vos missions incluront :

- Préparer et pétrir les pâtes pour pizza, focaccia et pains.
- Gérer les fermentations, le façonnage et la cuisson pour assurer une production quotidienne de qualité.
- Veiller à la régularité et à l'hygiène des préparations.
- Participer à l'organisation du poste et à la gestion des matières premières.
- Travailler en coordination avec l'équipe cuisine/vente.

Ce poste est à temps plein avec un horaire de 35 heures par semaine, vous offrant un équilibre parfait entre vie professionnelle et personnelle.

Ce poste est proposé par notre agence spécialisée dans le recrutement de talents culinaires. Nous sommes impatients de découvrir votre savoir-faire et votre passion pour la boulangerie.

Ne manquez pas cette opportunité de développer votre carrière !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f). Le profil idéal doit posséder les compétences suivantes :

Maîtrise de la fermentation : Le candidat doit avoir une compréhension approfondie des processus de fermentation pour garantir la qualité du pain.

Compétences en pétrissage : Une expertise dans le pétrissage est essentielle pour produire des pains avec une texture parfaite.

Conception de recettes : Capacité à créer et adapter des recettes pour divers types de pains et viennoiseries.

Gestion du temps : Le candidat doit savoir gérer son temps efficacement pour respecter les délais de production.

Attention aux détails : Une attention minutieuse aux détails est nécessaire pour assurer une présentation et une qualité constantes des produits.

La personne recherchée doit démontrer une passion pour l'artisanat et un savoir-faire traditionnel tout en étant ouverte aux nouvelles techniques.