

Boulangier (H/F)

59370 MONS EN BAROEUL [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence est un acteur majeur de la grande distribution, avec une présence remarquable à travers 600 agences et 3550 collaborateurs.

Le poste

Offre d'emploi : Boulangier (H/F)

Nous recherchons un Boulangier (H/F) passionné pour rejoindre l'équipe de notre client à MONS EN BAROEUL. Ce poste est proposé par ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION, un acteur clé dans le recrutement pour la grande distribution.

Vos principales missions :

- Mélanger les ingrédients selon des recettes précises
- Façonner les pâtons et assurer la cuisson des pains et viennoiseries
- Mettre en rayon les produits finis
- Gérer les outils de production et maintenir la propreté de l'espace de travail
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité

Détails du contrat : Contrat en intérim

Date de début : à pourvoir mi février

Les avantages Actual :

- 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)

C'est une occasion unique de mettre en avant vos compétences et de contribuer au succès de notre client. Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante dans un environnement dynamique !

Le profil recherché

Le poste recherché est celui de Boulanger (h/f). Le candidat doit posséder certaines compétences essentielles pour réussir dans ce rôle.

Le candidat doit avoir une maîtrise avancée des techniques de boulangerie, y compris la préparation et la cuisson de divers types de pains et viennoiseries. Une expérience antérieure dans un environnement de boulangerie professionnelle est indispensable.

Une connaissance approfondie des normes de sécurité alimentaire et d'hygiène est requise pour assurer la qualité et la sécurité des produits. De plus, la capacité à travailler de manière autonome tout en faisant preuve d'un esprit d'équipe est essentielle.

Le candidat doit également démontrer une passion pour l'art de la boulangerie, avec un souci du détail et une volonté d'innover dans les techniques et les recettes.