

Boulangier (H/F)

59130 LAMBERSART [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence située au cœur de Lille collabore avec une entreprise influente comprenant 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et un effectif de 3550 collaborateurs. Le client est un acteur majeur de la grande distribution qui souhaite proposer des produits de qualités à leurs clients.

Le poste

Poste de Boulangier (H/F) à pourvoir

Rejoignez ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE, une agence renommée, et intégrez une équipe dynamique au sein d'une grande distribution à Lambersart (59130).

En tant que Boulangier (H/F), vos missions incluront :

- Mélanger les ingrédients pour réaliser des recettes précises.
- Façonner les pâtons avec expertise et passion.
- Assurer la cuisson des pains et viennoiseries pour garantir une qualité exceptionnelle.
- Veiller à la mise en rayon des pains pour ravir nos clients.
- Effectuer le nettoyage et l'entretien du poste de travail pour respecter les normes d'hygiène.
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité avec rigueur.

Contrat à durée indéterminée débutant début mars, avec un temps plein de 35 heures par semaine

Ce poste est une opportunité idéale pour développer vos compétences et évoluer dans un environnement stimulant. N'hésitez pas à postuler pour rejoindre notre équipe !

Le profil recherché

Le poste à pourvoir est celui de Boulanger (h/f). Nous recherchons un candidat possédant des compétences solides et une expérience avérée dans le domaine de la boulangerie.

Le candidat idéal doit maîtriser les techniques de pétrissage et de cuisson avec une grande précision. Une expertise en création de recettes et une capacité à innover sont fortement souhaitées pour apporter de la diversité à notre gamme de produits.

Une attention particulière aux détails est essentielle pour garantir la qualité et la présentation de chaque produit. Le candidat doit également posséder des compétences en gestion du temps pour assurer la production quotidienne dans les délais impartis.

Nous apprécions une expérience préalable dans un environnement de boulangerie professionnelle et une aptitude à travailler de manière autonome tout en étant capable de collaborer efficacement avec l'équipe. La capacité à former et à superviser d'autres membres du personnel est également un atout important.

Si vous êtes passionné par l'art de la boulangerie et que vous possédez les compétences requises, nous serions ravis de vous rencontrer.