

Offre d'emploi boulanger industriel (H/F)

09130 LE FOSSAT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 23/03/2026

 Durée : 28 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Travailler avec **Actual Pamiers** c'est : un livret actual qui vous rapporte **12% d'intérêts annuels bruts**. Un espace Intérimaire facile d'utilisation pour vos demandes (acomptes etc). Un parrainage bien récompensé. Un entretien professionnel de qualité Un accompagnement de proximité. Une montée en compétence possible. Une dématérialisation des contrats et fiches de paie pour un accès illimité, à tout moment. Des aides et services dédiés (mutuelle, garde d'enfant, logement, location de véhicules) Et enfin une équipe dynamique et souriante, qui saura vous accompagner dans votre projet professionnel ! Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail ! -- L'équipe de Pamiers vous attendent au **3, chemin de Peyreblanque 09100 PAMIER**s du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h ou n'hésitez plus à postuler à l'adresse mail suivante actual.pamiers@actualgroup.com Dans le cadre de sa politique diversité, Actual étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles des personnes en situation de handicap.

Le poste

Nous recherchons un Boulanger industriel (h/f) pour rejoindre notre équipe dynamique à Le Fossat (09130). Ce poste offre une flexibilité optimale avec des horaires d'équipe en 3x8 et 5x8.

Votre mission principale sera de pétrir la pâte en respectant les normes de production établies. Vous veillerez également au respect strict des procédures de fabrication, ainsi que des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Ce contrat est en intérim. Il s'agit d'un emploi à temps plein avec 35 heures par semaine.

Le salaire proposé est de 12,02 € par heure. Cette opportunité est une chance de développer vos compétences dans un environnement professionnel stimulant.

Le profil recherché

Pour le poste de Boulanger industriel (h/f), nous recherchons un candidat avec le profil suivant :

Niveau d'étude requis : Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Expérience professionnelle : 1 à 2 ans d'expérience dans le domaine de la boulangerie industrielle.

Le candidat idéal doit posséder une expertise en techniques de production industrielle, être capable de travailler en équipe et avoir une bonne maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité. Une attention particulière aux détails et une capacité à maintenir un rythme soutenu sont également essentielles pour ce rôle.