

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'agence Actual Experts Lille GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, reconnu pour son vaste réseau de 600 agences et ses 3 écoles de formation, employant 3 550 collaborateurs.

Le poste

Poste de Boulangier (H/F) à pourvoir chez ACTUAL EXPERT GRANDE DISTRIBUTION

Nous recherchons un(e) boulanger(ère) passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique à MONS EN BAROEUL 59370 FR. Ce poste est en contrat d'interim à partir de courant mars . Vous travaillerez à temps plein.

Vos missions :

- Mélanger les ingrédients en suivant des recettes pour concevoir le pétrin
- Façonnage des pains
- Cuisson des pains et viennoiseries
- Mise en rayon du pain
- Vente et conseil clients
- Entretien de l'espace de vente
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Si vous êtes motivé(e), que vous avez le sens du service client et que vous souhaitez évoluer dans un environnement stimulant, cette opportunité est faite pour vous!

Travailler avec Actual offre les avantages suivants :

- 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)

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f). Le profil idéal doit posséder une combinaison de compétences et de niveaux de maîtrise suivants :

Maîtrise de la panification : Le candidat doit avoir une expérience solide dans la préparation de différents types de pains et viennoiseries. Une attention particulière aux détails et à la qualité des produits est essentielle.

Connaissance des ingrédients : Une bonne compréhension des ingrédients utilisés en boulangerie, y compris les farines, levures et autres agents levant, est requise pour garantir un produit final de haute qualité.

Gestion du temps : Capacité à organiser efficacement son temps de travail pour respecter les délais de production tout en maintenant la qualité.

Créativité : Nous recherchons une personne capable d'innover et de proposer de nouvelles recettes ou techniques pour surprendre notre clientèle.

Travail en équipe : Le candidat doit être capable de collaborer avec d'autres membres de l'équipe pour assurer une production fluide et efficace.

Si vous possédez ces compétences et cherchez à rejoindre une équipe dynamique, nous serions ravis de recevoir votre candidature.