

Boulangier (H/F)

59450 SIN LE NOBLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 06/04/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

L'entreprise

L'un des principaux acteurs de la grande distribution, cette entreprise collabore avec l'agence Actual Experts Arras GD, située à Arras, et fait partie d'un réseau comprenant 600 agences, 3 écoles de formation, et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

Vous êtes passionné par la boulangerie et souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? Nous avons l'opportunité qu'il vous faut ! Nous recherchons un Boulanger (H/F) pour une mission d'intérim en grande distribution.

Votre mission : Participez à la fabrication de pains et viennoiseries de qualité. Vous serez responsable de la préparation des pâtes, de la cuisson des produits, et de leur mise en rayon. Garantisiez la qualité, la fraîcheur et la régularité de la production tout en veillant à une présentation attractive. Respectez les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et entretenez votre poste de travail.

Votre profil : Titulaire d'un CAP Boulangerie ou expérience équivalente, vous maîtrisez les techniques de fabrication et de cuisson. Vous êtes rigoureux, organisé et autonome, avec un véritable esprit d'équipe et un sens du service client. Disponibilité requise pour des horaires matinaux et le week-end.

Les avantages : Prise de poste rapide, environnement de travail dynamique, et expérience enrichissante en grande distribution. Possibilité de prolongation de mission.

Le profil recherché

Le poste recherché est celui de Boulanger (h/f). Le candidat idéal doit posséder un ensemble de compétences essentielles pour exceller dans ce rôle.

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques de panification et de cuisson.
- Capacité à gérer la production quotidienne de pains et viennoiseries.
- Compétences en gestion des stocks et approvisionnement.

- Sens aigu du détail et souci de la qualité.

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

Le candidat doit faire preuve de rigueur, d'organisation et d'une forte capacité à travailler en équipe.