

Boulangier (H/F)

59650 VILLENEUVE D ASCQ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts Lille GD collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, comptant entre 250 et 4999 employés, reconnu pour ses hypermarchés.

Le poste

Offre d'emploi : Boulangier (H/F)

Rejoignez ACTUAL EXPERT GRANDE DISTRIBUTION LILLE pour une expérience enrichissante en tant que boulangier à Villeneuve d'Ascq (59650). Nous recherchons un talent passionné pour intégrer notre équipe dynamique.

Vos missions :

- Mélanger les ingrédients pour concevoir du pétrin
- Façonner les pains avec soin
- Assurer la cuisson des pains et viennoiseries
- Mettre en rayon les produits frais
- Offrir un conseil et un service client de qualité
- Maintenir l'espace de travail et le matériel en parfait état
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité

Contrat : Type de contrat : Mission en Intérim à temps plein avec 35 heures/semaine. Début prévu courant Avril

Ne manquez pas cette opportunité de développer votre savoir-faire dans un environnement professionnel et convivial.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f). Le profil doit posséder les compétences suivantes :

Le candidat doit avoir une maîtrise des techniques de panification, incluant le pétrissage, le façonnage et la cuisson des pains. Une expérience pratique est essentielle pour garantir la qualité des produits.

Il est crucial de connaître les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur afin d'assurer un environnement de travail sain et conforme aux réglementations.

La capacité à travailler en équipe est indispensable, car le poste nécessite une collaboration étroite avec d'autres membres du personnel pour optimiser la production et l'efficacité.

Une flexibilité horaire est requise, car le travail de boulanger implique souvent des horaires matinaux ou de nuit pour assurer la fraîcheur des produits.

Enfin, une passion pour l'art de la boulangerie est souhaitée, permettant d'innover et de maintenir une haute qualité artisanale dans chaque création.