

Boulangier (H/F)

28330 LA BAZOCHE GOUET [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 18 mois

L'entreprise

Notre client est une entreprise située à La Bazoches Gouet.

Le poste

Poste : Boulangier (H/F)Lieu : La Bazoches Gouet

Votre mission :Véritable passionné(e) par l'art de la boulangerie, vous rejoignez une équipe où la qualité du produit est la priorité. Vous assurez la fabrication d'une large gamme de pains et de viennoiseries, de la pétrissée jusqu'à la sortie du four.

Vos missions principales :- Sélectionner les farines, doser les ingrédients et assurer le pétrissage des pâtes selon les recettes.- Suivre et contrôler les temps de pousse (étuves).- Maîtriser les différents types de fours (sole, rotatif) et assurer une cuisson parfaite.

- Confectionner les pâtes feuilletées et assurer le tourage.

-Maintenir le poste de travail propre et respecter strictement les normes de sécurité alimentaire (HACCP).

Votre profil :Formation : Titulaire d'un CAP Boulangier minimum.

Expérience : Vous justifiez d'une première expérience réussie (alternance comprise).

Qualités : Vous êtes rigoureux(se) et autonome.

Le profil recherché

Votre profil :

Formation : Titulaire d'un CAP Boulangier minimum.

Expérience : Vous justifiez d'une première expérience réussie (alternance comprise).

Qualités : Vous êtes rigoureux(se) et autonome.