

# Boulangier (H/F)

35340 LIFFRE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 30 jours

## L'entreprise

L'agence Actual Experts GD collabore avec une entreprise spécialisée dans les hypermarchés, bénéficiant du soutien de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif de 3550 collaborateurs.

## Le poste

Nous recherchons un boulangier (H/F) talentueux et passionné pour intégrer l'équipe de notre client sur le secteur de LIFFRE. En tant que boulangier (H/F), vous serez chargé de la préparation et de la cuisson de pains, viennoiseries et autres produits de boulangerie artisanale. Vous devrez maîtriser les techniques traditionnelles ainsi que les méthodes modernes. Votre rôle inclut également le maintien de la propreté et de l'organisation de l'espace de travail, le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, et la gestion des stocks de matières premières.

## Le profil recherché

Le candidat (h/f) idéal pour ce poste de boulangier (H/F) doit avoir une expérience préalable en boulangerie ou une formation pertinente. Il doit maîtriser les techniques traditionnelles et modernes de panification, et être capable de travailler avec divers types de pâtes pour créer une variété de produits boulangers. La créativité et la passion pour le métier sont essentielles, tout comme la minutie et la précision pour garantir une qualité constante et élevée. Le candidat (h/f) doit aussi être capable de maintenir un espace de travail propre et bien organisé, en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une bonne capacité d'adaptation et de flexibilité est nécessaire pour s'intégrer rapidement à une nouvelle équipe et à un nouvel environnement de travail. Enfin, de solides compétences en travail d'équipe sont indispensables pour collaborer efficacement avec les autres membres de l'équipe.