



## Boulangier (H/F)

78390 Bois D Arcy [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 20/04/2026

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 22500 / An

### L'entreprise

Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients. Fort d'un réseau multi-formats de plus de 14 000 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire.

### Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GD PARIS recherche un BOULANGER CONFIRMÉ (H/F) pour renforcer les équipes d'un de ses clients situé dans le 78.

Vos missions sont les suivantes :

Confection de pains et viennoiseries de saison : Choisir, doser et mélanger les ingrédients pour la fabrication de pains traditionnels et spéciaux (pain de saison, brioches, etc.) ainsi que des viennoiseries légères et gourmandes (pains au chocolat, chaussons aux fruits, etc.). Maîtrise des techniques de cuisson et de décoration : Façonner les pâtons (baguettes, boules, pains de saison), surveiller la fermentation et procéder à la cuisson, en assurant une qualité irréprochable des produits tout en apportant une attention particulière à leur présentation. Production de viennoiseries créatives : Créer des viennoiseries garnies ou légères, en suivant des recettes classiques ou créatives, pour enrichir l'offre post-fêtes avec des produits adaptés à la nouvelle année. Mise en valeur des produits : Une fois les produits cuits et refroidis, disposer les produits en vitrine pour attirer l'attention des clients, en offrant une expérience visuelle et gustative agréable. Accueil et fidélisation de la clientèle : Accueillir chaleureusement la clientèle, en offrant un service personnalisé et des conseils sur les produits à choisir pour démarrer l'année. Votre objectif est de fidéliser les clients et de leur offrir un moment agréable. Gestion des stocks et commandes : Gérer les stocks de matières premières, passer les commandes pour anticiper les besoins des mois à venir, et veiller à la qualité des produits tout au long de la période hivernale.

### Le profil recherché

Vous êtes passionné par la boulangerie et aimez créer des produits adaptés à la nouvelle année. Vous avez un intérêt particulier pour les produits de saison, comme les pains spéciaux et les viennoiseries légères. Compétences techniques confirmées : Vous maîtrisez les techniques de pétrissage, de façonnage, de cuisson et de décoration des pains et viennoiseries, et vous êtes capable de produire en grande quantité tout en respectant la qualité. Créatif et rigoureux : Vous faites preuve de créativité pour répondre aux attentes des clients à la recherche de produits frais et adaptés à la saison, tout en étant rigoureux dans l'application des recettes et des normes d'hygiène. Bon relationnel et sens du service : Vous êtes un excellent communicateur, capable de fidéliser et conseiller vos clients pour les aider à choisir les produits parfaits pour bien démarrer l'année. Expérience confirmée en boulangerie : Vous avez une solide expérience en tant que boulanger, et idéalement une expérience de travail pendant des périodes de forte affluence comme les fêtes de fin d'année. Polyvalent et autonome : Vous êtes capable de gérer seul votre poste, de la préparation des produits à leur présentation en vitrine, tout en maintenant un environnement de travail propre et organisé.