

# Boulangier (H/F)

56220 MALANSAC [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 boulanger (h/f) pour rejoindre l'équipe de notre client sur le secteur de MALANSAC. En intégrant ce poste, vous serez responsable de réaliser toutes les étapes nécessaires à la fabrication des produits proposés à la vente. Votre rôle consistera également à maîtriser les spécificités des produits que vous transformez, de la matière première à la présentation finale.

En tant que boulanger (h/f) au sein de ce magasin accueillant, vous veillerez au respect des règles d'hygiène et de traçabilité.

## Le profil recherché

Nous recherchons un candidat (h/f) pour le poste de Boulanger (h/f) qui possède des compétences et une expérience significatives dans le domaine de la boulangerie. Le candidat idéal doit avoir une maîtrise des techniques de panification et une capacité à travailler de manière autonome.

Il est essentiel que le candidat (h/f) ait une expérience pratique dans la préparation de divers types de pains, avec une attention particulière à la qualité et à la consistance des produits. Une connaissance approfondie des ingrédients et des processus de fermentation est également nécessaire.

Le candidat (h/f) doit démontrer un niveau élevé de propreté et de respect des normes d'hygiène, tout en étant capable de gérer efficacement son temps pour respecter les délais de production. Une aptitude à travailler en équipe et une bonne communication sont des atouts précieux pour ce poste.

Enfin, une passion pour la boulangerie artisanale et une volonté d'innover et d'améliorer continuellement les produits sont vivement souhaitées.