

Boulangier / pétrisseur (H/F)

44119 TREILLIERES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :
Cheque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL
rémunéré à 12% à l'année.

Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

ACTUAL CARQUEFOU recherche pour son client spécialisé dans des gammes de Boulangerie - Pâtisserie variée pour les professionnels de la Restauration Hors Domicile, de la GMS, des Industries Agroalimentaires, **un(e) Boulangier/Pétrisseur (H/F)**.

Le poste

Offre d'emploi : Boulangier / Pétrisseur (h/f)

Nous sommes à la recherche de professionnels passionnés pour rejoindre notre équipe dynamique à Treillières (44119). Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP en boulangerie ? Vous avez une expérience en pâtisserie ou en cuisine ? Nous serions ravis de vous accueillir parmi nous !

Détails du poste :

- Missions : Préparation des recettes, passage des produits sur ligne et nettoyage.
- **Horaires** : en journée (8h30-15h50, en alternance du dimanche au jeudi et du lundi au vendredi) ou 7h15-14h35 (du lundi au vendredi) ou en nuit (18h-01h20 du dimanche au jeudi)
- Rémunération : 12,50 € / heure + primes

Pourquoi nous rejoindre ?

Polyvalence et formation sont au cœur de notre approche. Vous serez formé et amené à travailler sur différents postes selon les besoins, vous permettant ainsi de développer vos compétences.

Le profil recherché

Le poste recherché est celui de **Boulangier / Pétrisseur (h/f)**. Le candidat idéal doit posséder une expertise dans plusieurs domaines clés pour réussir dans ce rôle.

Le candidat doit avoir une forte compétence en panification, avec une capacité démontrée à manipuler différents types de pâtes. Une attention particulière est requise pour respecter les recettes et les processus de fermentation.

Une connaissance approfondie des équipements de pétrissage est essentielle. Le candidat doit être capable de régler et d'entretenir les machines pour assurer une production efficace.

Une compréhension des normes d'hygiène et de sécurité est cruciale pour maintenir un environnement de travail sain et sécuritaire.

Enfin, le candidat doit faire preuve de rigueur et de précision dans toutes ses tâches, avec une capacité à travailler en équipe pour atteindre les objectifs de production.