



Boulangier (H/F)

59194 RACHES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 04/05/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 12.02 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec une entreprise passionnée par l'artisanat et la boulangerie, offrant des produits de qualité dans le secteur des supermarchés, avec une équipe dynamique et un savoir-faire reconnu.

Le poste

Boulangier (h/f)

Donnez vie à un rayon qui sent bon le pain chaud !

Passionné(e) par le travail de la pâte et les produits artisanaux ? Rejoignez-nous en CDI !

Votre mission : Proposer des produits de qualité qui fidélisent notre clientèle.

Au quotidien :

Fabriquer avec exigence : pétrissage, façonnage, fermentation et cuisson de pains et viennoiseries.

Garantir la fraîcheur : production régulière tout au long de la journée.

Valoriser votre production : mise en rayon soignée et attractive.

Gérer les matières premières : réception, stockage et suivi des stocks.

Respecter les règles d'hygiène : application stricte des normes de sécurité alimentaire.

Entretien de votre environnement : nettoyage du matériel et du fournil.

Ce que nous vous proposons :

Un poste en CDI stable

Un métier concret et valorisant

Une équipe dynamique et un environnement stimulant

Votre profil : Passion pour le métier, rigueur, sens de l'organisation et envie de satisfaire une clientèle exigeante.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f) qui possède des compétences et une expérience solides dans le domaine de la boulangerie. Le candidat idéal doit avoir un BEP/CAP.

Il est essentiel que le candidat ait accumulé entre 3 ans d'expérience professionnelle dans le secteur. Cette expérience est cruciale pour garantir une maîtrise des techniques de boulangerie et la capacité à produire des produits de haute qualité.

Nous mettons l'accent sur l'importance de l'expérience et des qualifications pour assurer un niveau de compétence élevé et un engagement envers l'excellence dans chaque aspect du travail.