

Boulangier (H/F)

83990 ST TROPEZ [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 Nice collabore avec une entreprise renommée, soutenue par un réseau de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recrutons des Boulangers (H/F) pour des missions d'intérim passionnantes à Saint-Tropez (83990). Rejoignez notre équipe dynamique dans le département 83 et découvrez une opportunité unique de développer vos compétences.

Conditions : Profitez d'horaires flexibles adaptés aux besoins de nos magasins partenaires. Votre rémunération sera en accord avec les grilles salariales en vigueur, et des frais de déplacement peuvent être pris en charge selon la mission, basés sur le barème ACCOS.

Vos missions : Vous serez en charge de la préparation, du pétrissage et de la fabrication de divers pains et viennoiseries. Vous assurerez la cuisson selon les règles et procédures de nos clients, tout en maintenant une présentation attrayante du rayon boulangerie. La gestion des stocks et la rotation des produits seront également sous votre responsabilité, avec un respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ce poste est proposé par une agence spécialisée dans le recrutement de talents en intérim. Ne manquez pas cette occasion de faire partie d'une équipe engagée et de contribuer à la satisfaction de nos clients.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulangier (h/f). Le candidat idéal doit démontrer des compétences et un niveau de maîtrise précis.

Le candidat doit posséder une expertise en pétrissage et façonnage de la pâte, avec une capacité à produire des produits de haute qualité de manière constante.

Une expérience significative en cuisson de produits artisanaux est essentielle, afin de garantir l'authenticité et la saveur des produits proposés.

Des compétences en gestion des stocks et des matières premières sont requises pour maintenir l'efficacité et minimiser le gaspillage.

Le candidat doit également avoir une bonne connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour assurer un environnement de travail sûr et propre.

Une capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement est indispensable pour favoriser un bon climat de travail.