

Boulangier (H/F)


13270 FOS SUR MER [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 120 jours

L'entreprise

Actual Experts Grande Distribution, marque du groupe Actual, 5ème acteur du marché du travail et de l'emploi en France, accompagne chaque année des milliers de talents vers des métiers porteurs.

Dans le cadre de son expertise Grande Distribution, notre agence d'Aix-en-Provence recherche un Boulangier (H/F) pour l'un de ses clients basé sur le secteur de Fos sur Mer.

Le poste

Vos missions incluront :

Préparer la pâte, la découper et la mettre en forme.

Surveiller la fermentation et enfourner les pièces.

Confectionner des viennoiseries et installer les produits en vitrine.

Accueillir et fidéliser la clientèle, tout en répondant à leurs attentes.

Gérer les stocks

Le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires est primordial.

En tant que boulangier (H/F), vous vendrez des produits que vous aurez fabriqués avec soin : pains, viennoiseries, pâtisseries sucrées et salées. Suivez les tendances de consommation pour organiser votre travail efficacement.

Contrat intérimaire temps plein Taux horaires : 12.5€ de l'heure Date de début de contrat : Dès que possible

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que : 10% d'IFM et 10% de CP

Un compte épargne temps avec un taux de 12%

Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%

D'une mutuelle possible dès la première heure de travail

De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)

Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) candidat(e) pour le poste de Boulangier (H/F) avec les compétences et niveaux de maîtrise suivants :

Titulaire d'un CAP/BEP Boulangier ou équivalent

Expérience significative sur un poste similaire appréciée

Sens de l'organisation, rigueur et autonomie

Esprit d'équipe et passion pour le métier