

Boulangier (H/F)

59155 FACHES THUMESNIL [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual Experts Lille GD est un acteur majeur avec 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs, offrant une expertise variée et étendue. Le client est une entreprise de la grande distribution qui souhaite proposer à leur client des produits de qualité.

Le poste

Nous recherchons un Boulangier (H/F) passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Faches Thumesnil (59155). Ce poste est une belle opportunité pour ceux qui souhaitent évoluer dans le secteur de la grande distribution.

Vos missions principales :

- Mélanger les ingrédients pour créer les pâtes parfaites
- Façonner et cuire des pains
- Mettre en rayon vos créations
- Assurer l'entretien de l'espace de vente et du matériel
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité

Ce poste est à temps plein avec un engagement de 35 heures par semaine. Début du contrat prévu fin avril

Faites partie d'une équipe qui valorise l'expertise et le savoir-faire artisanal. Actual Experts Grande Distribution Lille est l'agence qui accompagne votre carrière avec succès !

Le profil recherché

Pour le poste de Boulangier (h/f), nous recherchons un candidat possédant une expertise solide et variée dans le domaine de la boulangerie.

Compétences requises :

Le candidat doit avoir une maîtrise avancée des techniques de panification, y compris le pétrissage, le façonnage et la cuisson des pains traditionnels et spéciaux. Une connaissance approfondie des ingrédients et de leurs propriétés est indispensable pour garantir la qualité des produits.

Il est essentiel de posséder une capacité à travailler en équipe tout en gérant de manière autonome les tâches assignées. La créativité et l'innovation dans la création de nouvelles recettes seront des atouts majeurs.

Le candidat doit également être capable de maintenir des normes élevées de propreté et de sécurité alimentaire au sein de l'atelier.

Enfin, une expérience préalable dans un environnement de boulangerie professionnelle est fortement souhaitée, afin d'assurer une intégration rapide et efficace au sein de notre équipe.