

Boulangier (H/F)

62143 ANGRES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 18/05/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise spécialisée dans la fabrication de produits de boulangerie pour la grande distribution, respectant des normes strictes d'hygiène et de qualité, et employant entre 10 et 249 personnes.

Le poste

Poste de Boulangier (h/f)

Rejoignez notre équipe en tant que boulangier en grande distribution. Vous serez responsable de la fabrication de produits de boulangerie tout en respectant les recettes, normes d'hygiène et standards de qualité de l'enseigne.

Vos missions incluent :

- Préparer et fabriquer des pains et viennoiseries (pétrissage, façonnage, fermentation, cuisson).
- Respecter les fiches techniques et les procédures internes.
- Assurer la cuisson tout au long de la journée pour garantir la fraîcheur des produits.
- Participer à l'innovation et à la mise en avant de nouvelles recettes ou gammes.
- Approvisionner le rayon et veiller à la bonne présentation des produits.
- Contrôler la qualité des matières premières et des produits finis.
- Gérer les stocks et passer les commandes si nécessaire.
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité (normes HACCP).
- Entretien du matériel, le fournil et l'espace de travail.

Conditions de travail :

- Contrat : CDD de 3 mois

- Temps plein : 35 heures/semaine

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f) avec les compétences et niveaux de maîtrise suivants :

Compétences en boulangerie : Une maîtrise approfondie des techniques de fabrication de pain et de viennoiseries est essentielle.

Créativité : Capacité à innover et à proposer de nouvelles recettes tout en respectant les traditions artisanales.

Gestion du temps : Compétence avérée dans la gestion efficace du temps pour assurer la production quotidienne.

Connaissances en sécurité alimentaire : Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Esprit d'équipe : Capacité à travailler en collaboration avec d'autres membres de l'équipe pour atteindre des objectifs communs.

Nous cherchons un candidat passionné et motivé, prêt à s'investir pleinement dans son travail.