

Boulangier/pâtissier (H/F)

17000 LA ROCHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

La société cliente de l'agence Actual à La Rochelle est un acteur majeur du commerce alimentaire .

Le poste

Nous recherchons un boulangier pâtissier talentueux pour rejoindre les équipes d'un de nos clients sur le secteur rochelais . Vous aurez l'opportunité de créer des pains et viennoiseries de qualité dans un environnement de grande distribution moderne.

Ce poste offre une occasion exceptionnelle de développer vos compétences et de travailler dans un cadre stimulant.

Le profil recherché

Le poste de Boulangier Pâtissier (h/f) requiert des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise élevé.

Le candidat idéal doit posséder une expertise dans la préparation artisanale de pains et de viennoiseries, avec une attention particulière à la qualité et à la fraîcheur des ingrédients.

Une connaissance approfondie des recettes traditionnelles et modernes est essentielle, ainsi qu'une capacité à innover tout en respectant les techniques classiques.

Le candidat doit démontrer une maîtrise parfaite des techniques de fermentation et de cuisson, garantissant une texture et un goût exceptionnels.

Il est crucial d'avoir un sens aigu du détail et de la créativité pour développer de nouvelles pâtisseries qui séduiront les clients.

Enfin, une expérience significative dans un environnement de boulangerie professionnelle est requise pour assurer un service de haute qualité.