

# Boulangier(e) (H/F)

22290 LANVOLLON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

## L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual est un acteur majeur avec 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

## Le poste

Nous recrutons actuellement un **Boulangier (H/F)** en **CDI** pour intégrer une entreprise artisanale sur le secteur environnant Tréguidel. Cette opportunité s'adresse à une personne **passionnée par son métier**, souhaitant évoluer dans un environnement **dynamique, convivial** et tourné vers la **qualité des produits**.

Vos missions incluront notamment la préparation et le pétrissage des pâtes, le façonnage, la cuisson ainsi que le suivi des fermentations dans le respect des recettes et des méthodes artisanales de l'entreprise.

Vous serez amené(e) à travailler sur une **gamme variée de pains et spécialités boulangères**, tout en veillant au **respect des règles d'hygiène, de sécurité** et des standards de qualité attendus. Vous intégrerez une équipe investie et bénéficierez d'un environnement de travail dynamique où l'entraide et la transmission du savoir-faire occupent une place importante.

Le poste est proposé en **CDI avec une prise de poste rapide**. Les horaires sont organisés selon l'activité de production et impliquent le travail matinal propre au métier de boulanger.

## Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f). Le candidat idéal doit posséder une expertise en boulangerie avec une capacité à produire des produits de haute qualité.

Le candidat doit démontrer une **maîtrise des techniques de pétrissage et de cuisson**. Une attention particulière aux détails est essentielle pour assurer la consistance et la qualité des produits.

Une expérience préalable dans un environnement de boulangerie professionnelle est fortement souhaitée. Le candidat doit être capable de **respecter les délais de production**.

Un engagement envers l'**hygiène et la sécurité alimentaire** est crucial. Le candidat doit suivre strictement les normes de sécurité pour garantir un environnement de travail propre et sûr.

Enfin, une passion pour l'innovation et la créativité dans le développement de nouvelles recettes est un atout précieux pour ce poste.