


Boulangier (H/F)

56330 PLUVIGNER [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



 31/05/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts GD collabore avec une entreprise spécialisée dans les hypermarchés, bénéficiant du soutien de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un boulangier (h/f) pour rejoindre l'équipe de notre client sur le secteur de Pluvigner.

Vos missions : Élaboration de pains, viennoiseries et gâteaux, création de recettes, conseil aux clients, opérations promotionnelles, gestion des marchandises, et présentation attractive du rayon. Vous respectez les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le poste est à pourvoir en CDI et dès que possible

Le profil recherché

Pour le poste de boulangier (h/f), le candidat idéal (h/f) doit avoir un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Une expérience d'au minimum 2 ans dans le domaine est requise.

Le candidat (h/f) doit maîtriser les techniques traditionnelles et modernes de panification, et être capable de travailler avec divers types de pâtes pour créer une variété de produits boulangers. La créativité et la passion pour le métier sont essentielles, tout comme la minutie et la précision pour garantir une qualité constante et élevée. Le candidat (h/F) doit aussi être capable de maintenir un espace de travail propre et bien organisé, en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une bonne capacité d'adaptation et de flexibilité est nécessaire pour s'intégrer rapidement à une nouvelle équipe et à un nouvel environnement de travail. Enfin, de solides compétences en travail d'équipe sont indispensables pour collaborer efficacement avec les autres membres de l'équipe.