

Boulangier (H/F)

54130 ST MAX [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 30 jours

L'entreprise

Notre client est une enseigne reconnue du secteur des hypermarchés, appréciée pour la qualité de ses produits et son environnement de travail dynamique, au sein d'un réseau solide de plusieurs centaines d'agences et collaborateurs.

Le poste

ACTUAL EXPERTS recrute un Boulangier (H/F) pour l'un de ses clients situé secteur Saint Max.

Vous êtes passionné par le travail artisanal et aimez voir le résultat concret de votre savoir-faire ? Rejoignez une équipe dynamique au sein d'une enseigne reconnue de la grande distribution.

Vos missions :

Au quotidien, vous participerez à la fabrication et à la mise en valeur des produits de boulangerie en assurant :

La préparation et le pétrissage des pâtes

Le façonnage et la mise en forme des produits

Le suivi des temps de fermentation et de cuisson

L'enfournement et le défournement des pains et viennoiseries

La réalisation des viennoiseries

La mise en rayon et la présentation des produits en vitrine

Le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Pourquoi rejoindre ACTUAL EXPERTS ?

Nous mettons en valeur votre savoir-faire et vous proposons des missions adaptées à vos compétences dans un environnement stimulant et convivial.

En intégrant notre agence, vous bénéficiez également de nombreux avantages :

Livret d'épargne rémunéré à 12 %

Prime de parrainage

10 % d'indemnité de fin de mission

10 % d'indemnité de congés payés

Possibilité d'acompte à la semaine

Comité d'entreprise attractif

Aides dédiées : mutuelle, logement, garde d'enfants, prêt de véhicule

Vous souhaitez donner un nouvel élan à votre carrière et partager votre passion du métier ?

Envoyez-nous votre candidature dès maintenant !

Le profil recherché

Le profil recherché

Vous êtes :

Titulaire d'un CAP/BEP ou Bac professionnel en boulangerie

Expérimenté(e) dans le métier de boulanger

Rigoureux(se), soigneux(se) et organisé(e)

Créatif(ve) et passionné(e) par les produits de qualité

À l'aise avec le travail en équipe et le contact client