


## Aide boulanger (H/F)


59194 RACHES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 01/06/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

### L'entreprise

Ce client de l'agence Actual, spécialisé dans la grande distribution, veille à offrir des produits de boulangerie de qualité tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité, et s'appuie sur l'expertise d'une entreprise comptant 3550 collaborateurs et 600 agences.

### Le poste

Nous recherchons un Aide Boulanger passionné pour rejoindre notre équipe au sein du rayon boulangerie d'une grande enseigne de distribution. Ce poste offre une opportunité unique de contribuer à la préparation et à la mise en vente de produits de boulangerie tout en respectant les normes d'hygiène, de sécurité et de qualité.

Missions principales :

Vous serez responsable de :

- Réaliser le plaquage des produits (mise en plaques des viennoiseries, pains et produits de cuisson).
- Assurer la cuisson des pains et viennoiseries en respectant les temps et températures définis.
- Effectuer l'emballage et le conditionnement des produits.
- Mettre en rayon les produits et veiller à leur présentation.
- Contrôler la fraîcheur et la qualité des produits proposés.
- Recenser la casse et les pertes pour le suivi des stocks et limiter le gaspillage.
- Réaliser l'étiquetage (prix, composition, dates).
- Participer au nettoyage et à l'entretien du poste de travail selon les normes d'hygiène.
- Respecter les procédures de sécurité alimentaire et les règles HACCP.

Informations sur le contrat :

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante et dynamique dans le monde de la boulangerie !

## **Le profil recherché**

Le poste d'Aide boulanger (h/f) requiert un candidat ayant un niveau d'étude de BEP/CAP ou équivalent. Il est essentiel d'avoir une expérience de 1 à 2 ans dans le domaine.

Le candidat idéal doit démontrer une expertise dans les techniques de pétrissage et de cuisson du pain, tout en possédant une bonne compréhension des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Une capacité à travailler efficacement en équipe ainsi qu'un fort sens de l'organisation et de la gestion du temps sont également requis pour réussir dans ce rôle.