

Boulangier (H/F)

29410 PLEYBER CHRIST [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 7 jours

L'entreprise

Actual Experts GD est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la distribution, offrant des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises et des candidats. Elle met un point d'honneur à allier expertise et proximité pour faciliter l'intégration professionnelle.

Voici une entreprise qui place l'humain au centre de ses engagements, valorisant le développement personnel et professionnel de ses employés tout en promouvant des valeurs humaines fortes.

Le poste

En tant que boulangier, vous serez responsable de la transformation et de la fabrication des produits, assurant leur parfaite présentation. Vous maîtrisez les spécificités des produits ainsi que les techniques de fabrication, de transformation et de conservation. Aux côtés du Responsable Boulangerie, vous garantissez la bonne tenue du rayon, veillant au balisage, à la propreté, à l'information produits, à la conformité d'étiquetage et aux prix. Votre priorité est la satisfaction du client : qualité d'accueil, d'écoute et de service.

Le profil recherché

Pour le poste de Boulangier (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences et niveaux de compétence suivants : Niveau d'études : Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.
Expérience requise : 1 à 2 ans. Le candidat idéal doit avoir une solide expérience pratique en boulangerie, démontrant une expertise dans la préparation et la cuisson de pains et viennoiseries. Les compétences en gestion du temps et en organisation sont essentielles pour assurer la qualité et la fraîcheur des produits. Vous êtes dynamique, avez l'esprit d'équipe et faites preuve de précision, rigueur et autonomie.