

Boulangier (H/F)

53120 GORRON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Notre client est une entreprise spécialisée dans la fabrication de produits de snacking chaud destinés à la grande distribution et aux points de vente.

En rejoignant ACTUAL, vous accédez à des contrats variés et à de nombreuses missions, avec des avantages attractifs (EPI, CE, mutuelle, parrainage, livret à 12 % par an) et un accompagnement personnalisé.

Toutes les candidatures sont étudiées, y compris celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Nous recrutons pour l'un de nos clients, un Boulangier (H/F), sur le site de Gorrion (53120).

Vos missions seront :

A. Production / Fabrication

- Préparer les matières premières : pesées, tamisage si besoin, mise à température, préparation levure/levain (selon recette).
- Réaliser le pétrissage selon fiches recettes : ordre d'incorporation, temps/vitesse, température de pâte, hydratation.
- Effectuer les étapes de pointage / détente / division / boulage / façonnage selon standards.
- Conduire la fermentation / apprêt (chambre de pousse) : réglages temps/température/hygro-métrie, suivi de développement.
- Assurer le refroidissement et la mise à disposition pour les étapes suivantes (tranchage, garnissage, assemblage).

B. Contrôles & traçabilité

- Contrôler la conformité : poids pâtons, aspect, développement, température pâte, régularité façonnage.
- Enregistrer : lots matières premières (farines, levures, améliorants), heures de production, paramètres (pétrissage/pousse/cuisson), quantités.
- Étiqueter bacs/chariots : produit, lot, date/heure, opérateur, allergènes.

C. Hygiène / Qualité / Sécurité

- Appliquer HACCP : hygiène des mains, tenue, marche en avant, prévention contaminations.
- Gestion allergènes : gluten (majeur) + éventuels (lait, œuf, sésame) selon recettes, éviter contaminations croisées.
- Nettoyage/désinfection : pétrin, diviseuse, façonneuse, tables, chariots, four (selon plan).
- Respect sécurité : pièces en mouvement, manutention (sacs farine), glissades.

D. Maintenance 1er niveau / Organisation

- Vérifier l'état et la sécurité des équipements (protections, arrêt d'urgence, grilles).
- Réaliser les opérations simples : montage/démontage pour nettoyage, contrôle visuel, signalement anomalies.

Horaires : 02h00-10h30 ou 10h30-18h00

Contrat : 35 h / semaine, temps plein

Rémunération : selon profil et expériences, prévoir des variables.

Si vous aimez le travail bien fait et que vous souhaitez intégrer une équipe dynamique, rejoignez nous dès maintenant chez ACTUAL !

Le profil recherché

Vous faites preuve de rigueur, d'organisation et d'un solide respect des consignes. Une aptitude confirmée au travail en équipe, à une communication claire, ainsi qu'un engagement total envers les règles d'hygiène et de sécurité sont essentiels.

Une première expérience en environnement agroalimentaire constitue un atout, mais n'est pas indispensable.

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N'attendez plus et postulez, ce poste est fait pour vous !