

Boulangier (H/F)


62410 WINGLES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 22/06/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual est une enseigne renommée dans le secteur de la grande distribution, spécialisée dans les supermarchés, comptant entre 10 et 249 employés et bénéficiant d'un réseau solide de 600 agences, 3 écoles de formation, et 3 cabinets de recrutement.

Le poste

Rejoignez une enseigne reconnue de la grande distribution en tant que Boulanger(e) !

Nous recherchons un(e) Boulanger(ère) Expérimenté(e) pour renforcer nos équipes à Wingles (62410).

Vos missions :

Intégré(e) au laboratoire boulangerie, vous serez responsable de la fabrication et de la préparation des produits selon les recettes et normes en vigueur. Vous préparerez et réaliserez les pâtes, effectuerez le façonnage et la cuisson des pains, baguettes et viennoiseries, tout en contrôlant la qualité tout au long du processus. Vous veillerez également à l'approvisionnement et à la présentation du rayon, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre profil :

Vous avez une expérience significative en boulangerie, idéalement en grande distribution. Autonome, rigoureux(se) et organisé(e), vous maîtrisez les différentes étapes de fabrication et appréciez le travail en équipe. Vous êtes sensible à la qualité des produits et à la satisfaction client.

Ce que nous proposons :

Profitez d'une mission d'intérim avec perspectives d'évolution au sein d'une équipe professionnelle et dynamique. Votre savoir-faire sera valorisé et vous aurez l'opportunité de vous épanouir dans un environnement stimulant.

Passionné(e) par votre métier ? Rejoignez-nous dès maintenant !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f) possédant un BEP/CAP ou similaire.

Le candidat idéal doit justifier de 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la boulangerie.

Les compétences requises incluent une maîtrise parfaite des techniques de boulangerie, une capacité à travailler de manière autonome et un fort sens de la créativité pour développer de nouvelles recettes.

Nous valorisons particulièrement les candidats ayant une expérience significative dans la gestion des stocks et le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le poste exige également une excellente capacité de communication et un esprit d'équipe pour collaborer efficacement avec le reste du personnel.