

Boulangier (H/F)

59494 PETITE FORET [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

L'agence Actual Experts Lille GD collabore avec une entreprise de premier plan dans la grande distribution sur le valenciennois, comptant entre 250 et 4999 employés et spécialisée dans la réparation de produits électroniques grand public.

Le poste

Offre d'emploi : Boulangier (H/F)

Type de poste : Poste à pourvoir à PETITE FORET 59494 FR

L'agence ACTUAL EXPERT GRANDE DISTRIBUTION LILLE recherche un Boulangier (H/F) pour rejoindre l'équipe de son client. Ce poste est une opportunité unique de mettre en pratique vos compétences au sein d'un environnement dynamique.

Missions :

- Mélanger les ingrédients pour constituer le pétrin
- Façonner les différents pains
- Assurer la cuisson des pains et viennoiseries
- Participer à la mise en rayon et à la vente
- Veiller à l'entretien de l'espace de vente et de fabrication
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité

Exigences : Pour accéder à ce poste, il est impératif de détenir le CAP Boulangerie.

Contrat : Mission en intérim

Date de début : Courant juin.

Rejoignez-nous et contribuez à offrir à notre clientèle des produits de qualité exceptionnelle !

Travailler avec ACTUAL offre les avantages suivants :

- 10% d'IFM et 10% de CP
- Un compte épargne temps avec un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%
- D'une mutuelle possible dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulanger (h/f). Le candidat doit posséder plusieurs compétences clés.

Tout d'abord, une maîtrise des techniques de panification est essentielle, ce qui inclut la préparation de différents types de pâtes et la gestion des temps de fermentation. De plus, une expérience significative en boulangerie artisanale est fortement souhaitée.

Le candidat doit également démontrer une capacité à travailler de manière autonome tout en étant capable de collaborer efficacement avec une équipe. Une attention particulière aux détails est cruciale pour garantir la qualité constante des produits.

Enfin, une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est requise pour maintenir un environnement de travail sûr et propre.