

Boulangier (H/F)

59155 FACHES THUMESNIL [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 semaines

L'entreprise

L'entreprise partenaire de l'agence Actual Experts Lille GD, située Rue des Arts à Lille, compte 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et emploie 3550 collaborateurs.

Le poste

Poste de Boulangier (H/F) à Faches-Thumesnil

Rejoignez ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE, une agence de renom spécialisée dans le recrutement pour la grande distribution. Nous recherchons un boulangier passionné pour intégrer l'équipe de notre client.

En tant que boulangier, vous aurez la responsabilité de :

- Mélanger les ingrédients pour confectionner le pétrin
- Façonner le pain avec expertise
- Assurer la cuisson des pains et viennoiseries
- Maintenir l'entretien de l'espace de travail et de fabrication
- Respecter rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité

Le poste requiert impérativement un CAP Boulangerie.

Type de contrat : CDD de 4 semaines, à plein temps (35H/semaine)

Date de début : Début Juillet

Ne laissez pas passer cette opportunité de démontrer votre savoir-faire et de faire partie d'une équipe dynamique dans un environnement de travail stimulant!

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) avec les compétences suivantes :

Compétences requises :

Une maîtrise approfondie des techniques de pétrissage et de cuisson du pain est indispensable. Le candidat doit posséder une expérience significative dans la gestion de la fermentation et l'élaboration de différentes variétés de produits boulangers.

Niveau de compétence :

Un niveau de proficient est exigé pour manipuler les équipements de boulangerie et suivre les normes de qualité strictes.

Le candidat idéal doit faire preuve d'un sens aigu de la créativité et d'une capacité à innover tout en respectant les traditions de la boulangerie artisanale.