

# Boulangier (H/F)

59850 NIEPPE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 29/06/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 13.5 / Heure

## L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise spécialisée dans la boulangerie au sein d'un hypermarché, offrant une expertise artisanale tout en respectant les normes strictes de qualité et d'hygiène.

## Le poste

Boulangier (h/f)

Nous recherchons un(e) Boulangier passionné(e) pour rejoindre notre équipe au sein du rayon boulangerie à Nieppe. Vous aurez l'opportunité de contribuer à la fabrication et à la mise en valeur de nos produits, tout en garantissant le respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Missions principales :

Vous serez en charge de la préparation et de la fabrication des pains et viennoiseries selon nos recettes et procédures. Vous réaliserez le pétrissage, le façonnage, la fermentation et la cuisson des produits. En outre, vous veillerez à la qualité, à la régularité et à la fraîcheur des produits proposés à notre clientèle.

Responsabilités :

Assurer l'approvisionnement et la mise en rayon tout au long de la journée, contrôler les stocks de matières premières, respecter les règles d'hygiène et les procédures HACCP, et entretenir le matériel ainsi que les espaces de travail.

Profil recherché :

Nous recherchons un(e) candidat(e) titulaire d'un CAP/BEP Boulangerie ou ayant une expérience significative sur un poste similaire. Vous devez maîtriser les techniques de fabrication et de cuisson, avoir un sens de l'organisation, être rigoureux(se), autonome, et posséder un goût du travail en équipe.

Cette offre est publiée par notre agence de recrutement spécialisée, qui s'engage à vous accompagner tout au long de votre carrière.

## **Le profil recherché**

Pour le poste de Boulanger (h/f), nous recherchons un candidat avec un niveau d'étude de BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans dans le domaine.

Les compétences clés requises incluent :

Maîtrise des techniques de boulangerie - Une compréhension approfondie des techniques de pétrissage, de fermentation et de cuisson est essentielle.

Créativité et innovation - Capacité à créer de nouvelles recettes tout en respectant les normes de qualité.

Gestion du temps - Capacité à travailler efficacement sous pression pour respecter les délais de production.