

Boulangier (H/F)

59240 DUNKERQUE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

L'agence située rue des Arts à Lille représente une entreprise avec 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs. Son client est un acteur majeur de la grande distribution qui souhaite proposer des produits de qualité à ses clients.

Le poste

Nous recherchons un Boulangier (H/F) pour rejoindre notre équipe dynamique à Dunkerque. Ce poste est proposé par ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE. Vous serez en charge de diverses tâches qui enrichiront votre expérience professionnelle.

Vos missions incluent :

Mélanger les ingrédients pour constituer du pétrin, façonner les pains, gérer la cuisson des pains et viennoiseries, ainsi que la mise en rayon des produits. Vous participerez également à l'aide à la vente et au conseil clients, tout en assurant l'entretien de l'espace de vente et de travail. Nous attachons une grande importance au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Le contrat est de 1 mois, avec un début prévu le fin juin. Ce poste est à temps plein, avec 35 heures par semaine.

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante et valorisante dans le domaine de la boulangerie et de la grande distribution !

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

Pour le poste de Boulangier (h/f), nous recherchons un candidat possédant une variété de compétences essentielles.

Le candidat idéal doit avoir une expertise confirmée en panification, avec une capacité avérée à créer des pains de haute qualité. Une connaissance approfondie des techniques de fermentation est nécessaire pour garantir des produits savoureux et bien levés.

La maîtrise des méthodes artisanales est requise pour produire des viennoiseries et pâtisseries de manière traditionnelle, tout en respectant les normes de qualité. Une attention particulière doit être portée à la présentation des produits, afin d'assurer une esthétique attrayante et appétissante.

Une capacité à travailler en équipe est essentielle, tout en montrant une grande autonomie lors des tâches individuelles. Le candidat doit être capable de gérer efficacement son temps pour répondre aux exigences de production quotidienne.

Enfin, une passion authentique pour l'art de la boulangerie sera considérée comme un atout majeur, inspirant à la fois les collègues et les clients.