

Boulangier (H/F)

28330 LA BAZOCHE GOUET [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

L'entreprise

Notre client est un artisan passionné, spécialisé dans la boulangerie traditionnelle.

Le poste

ACTUAL RECRUTE SON FUTUR BOULANGER (H/F)

Nous cherchons un(e) Boulanger(ère) pour rejoindre le fournil de notre côté !

Au sein de l'équipe, vous serez l'artisan du goût : Panification : Assurer le pétrissage, le façonnage et la cuisson des différents pains (tradition, pains spéciaux, baguettes). Gestion du levain : Suivre les fermentations pour garantir des arômes et une conservation optimale. Viennoiserie : Confectionner des croissants et pains au chocolat maison. Organisation : Gérer les stocks de farine et assurer l'entretien de votre poste de travail. Sélectionner les farines, doser les ingrédients et assurer le pétrissage des pâtes selon les recettes. Suivre et contrôler les temps de pousse (étuves). Maîtriser les différents types de fours (sole, rotatif) et assurer une cuisson parfaite. Confectionner les pâtes feuilletées et assurer le tourage. Maintenir le poste de travail propre et respecter strictement les normes de sécurité alimentaire (HACCP).

Rémunération : Selon profil Horaires : Mardi au Samedi

L'aventure vous tente ? Contactez nous : actual.laferte@actualgroup.com 0243602750 ou passez nous voir directement en agence pour échanger ! Notre adresse : 49 A Avenue du Général de Gaulle 72400 La Ferté-Bernard

Le profil recherché

Le profil que nous recherchons : Expertise : Vous possédez un CAP, un BEP ou un Brevet Professionnel en Boulangerie.