


Boulangier (F/H)


16000 ANGOULEME [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 29/06/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 46 jours

L'entreprise

L'agence Actual d'Angoulême est fière de collaborer avec une entreprise renommée dans le secteur des hypermarchés, qui dispose de 600 agences et emploie 3550 collaborateurs.

Le poste

Poste : Boulangier (h/f)

Nous recherchons un boulangier passionné pour rejoindre notre équipe à Angoulême. Ce poste est à pouvoir le lundi 29 juin 2026. Vous travaillerez à temps plein, 35 heures par semaine.

Vos missions incluent :

- Choisir et doser les ingrédients pour la confection de pains et viennoiseries.
- Confectionner et décorer les viennoiseries, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.
- Gérer les stocks et passer les commandes de matières premières.
- Assurer des quantités suffisantes de pains chaque jour.
- Maîtriser toutes les étapes de production des pains selon les fiches techniques.
- Conseiller et fidéliser notre clientèle.

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques de production.
- Capacité à gérer l'activité du rayon.
- Compétence en conseil client.

Ce poste est proposé par l'agence Boulangerie Expertise, spécialisée dans le recrutement de talents dans le secteur de la boulangerie.

Rejoignez-nous pour vivre une expérience enrichissante et développer vos compétences dans un environnement dynamique!

Le profil recherché

Pour le poste de Boulanger (h/f), nous recherchons un candidat ayant une expertise et un savoir-faire en boulangerie artisanale.

Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise des techniques de pétrissage et de cuisson du pain, avec une attention particulière à la qualité des produits.

Une expérience approfondie dans la gestion des fermentations et la capacité à créer des recettes innovantes sont également requises.

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité est indispensable pour garantir un environnement de travail sécurisé.

Nous valorisons particulièrement les compétences interpersonnelles pour un travail d'équipe dynamique et efficace.