

## Boulangier (H/F)

44260 MALVILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

### L'entreprise

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :  
Cheque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL  
rémunéré à 12% à l'année. Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL  
étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en  
situation de handicap.

**ACTUAL CARQUEFOU** recherche pour son client spécialisé dans le secteur de la fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche. **un(e) un Boulanger (H/F).**

### Le poste

Offre d'emploi : Boulanger (h/f)

Nous recherchons un(e) Boulanger passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique à Malville (44260). Ce poste est à pourvoir dès que possible.

Vos principales missions incluront le pétrissage des pâtes, le boulage et façonnage des produits, ainsi que la préparation des moules. Vous serez également en charge de l'enfournement et défournement. Une possibilité de travailler sur des lignes de production est offerte.

Attention : ce poste implique du port de charge. La rémunération est non négociable à 12,79€ de l'heure.

Contrat de 3 mois, avec un démarrage prévu le 24 juin 2026. Ce poste est à temps plein avec 35 heures par semaine.

Ce poste est proposé par notre agence, qui s'engage à vous offrir un environnement de travail stimulant et épanouissant. Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences dans une entreprise en pleine croissance.

### Le profil recherché

Le poste de Boulanger (h/f) exige une maîtrise exceptionnelle des techniques de boulangerie. Le candidat idéal doit posséder une compétence avérée en préparation de pains et viennoiseries, avec une attention particulière aux détails et à la qualité des produits.

Une expérience significative dans un environnement de boulangerie est requise, ainsi qu'une capacité à travailler efficacement en équipe. La connaissance des normes de sécurité et d'hygiène est essentielle pour assurer un environnement de travail sain.

Le candidat doit démontrer une capacité à s'adapter aux nouvelles recettes et techniques, tout en maintenant une constance dans la production. Un engagement envers la satisfaction du client et une passion pour l'artisanat sont des atouts majeurs pour ce rôle.