

Boulangier (H/F)

62800 LIEVIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 06/07/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual est un acteur majeur avec 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, employant 3550 collaborateurs.

Le poste

Dans le cadre d'un renfort d'activité pour la période estivale, notre client, acteur de la grande distribution, recherche un Boulangier H/F en intérim.

Vos missions :

Au sein du laboratoire boulangerie, vous participez à l'ensemble des étapes de fabrication des produits, dans le respect des recettes, des normes de qualité et des règles d'hygiène.

À ce titre, vous serez amené(e) à :

Réaliser la fabrication du pain de A à Z : pétrissage, façonnage, fermentation, cuisson.

Produire les pains courants et les pains spéciaux.

Préparer et cuire les viennoiseries.

Assurer le respect des fiches techniques et des procédures de fabrication.

Contrôler la qualité des produits tout au long de la production.

Gérer les cuissons et adapter les fabrications aux besoins du magasin.

Participer à la mise en rayon et au réassort si nécessaire.

Veiller au respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Assurer le nettoyage et l'entretien du laboratoire et du matériel.

Profil recherché :

Vous êtes titulaire d'un CAP Boulangier ou d'une formation équivalente et justifiez idéalement d'une première expérience en boulangerie artisanale ou en grande distribution.

Vous maîtrisez les différentes étapes de fabrication des pains et viennoiseries et êtes capable de travailler de manière autonome.

Vous êtes reconnu(e) pour :

votre savoir-faire technique ;

votre rigueur et votre sens de l'organisation ;

votre autonomie et votre réactivité ;

votre esprit d'équipe ;

votre souci constant de la qualité des produits.

Conditions :

Contrat : Intérim.

Mission pour la période estivale.

Temps plein.

Vous souhaitez mettre votre expertise au service d'une équipe dynamique durant la saison estivale ? Rejoignez un environnement où le savoir-faire artisanal, la qualité des produits et la satisfaction client sont au cœur de l'activité.

Le profil recherché

Le poste de Boulanger (h/f) exige un ensemble de compétences spécifiques et un niveau de maîtrise approprié. Le candidat idéal doit posséder un BEP/CAP ou équivalent.

En termes d'expérience professionnelle, il est attendu que le candidat dispose de 3 ans d'expérience dans le domaine de la boulangerie.

Ces qualifications sont essentielles pour assurer une performance optimale dans ce rôle et contribuer au succès de l'équipe.