


Boulangier (H/F)

59169 FERIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 13/07/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence arrageoise est un vaste réseau avec 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un(e) Boulangier (H/F) enthousiaste pour rejoindre notre client dynamique durant la période estivale. Cette mission en intérim vous offre l'opportunité de mettre à profit votre savoir-faire dans la fabrication artisanale de produits de boulangerie de haute qualité.

En intégrant notre équipe, vous serez responsable de la fabrication complète des pains, de la préparation des pâtes à la cuisson. Vous réaliserez des pains traditionnels et spéciaux, ainsi que des viennoiseries, tout en respectant les recettes et les procédures en vigueur.

Vous veillerez au bon déroulement des fermentations et des cuissons, garantissant ainsi la qualité des produits à chaque étape. Votre mission inclut également l'adaptation des volumes de production selon les besoins du magasin et le maintien de la propreté du laboratoire.

Profil recherché : Boulangier de métier, vous maîtrisez l'ensemble du processus de fabrication. Autonome et rigoureux(se), vous appréciez le travail en équipe et savez gérer votre production efficacement. Un CAP Boulangier et une première expérience réussie en boulangerie artisanale ou grande distribution seraient idéals.

Ce que nous proposons : Mission d'intérim, avec des horaires de matin. Travail du lundi au samedi, avec possibilité de travailler certains dimanches.

Rejoignez une équipe dynamique où la qualité des produits est notre priorité. Cette mission est faite pour vous !

Agence : Ce poste est proposé par notre agence spécialisée, dédiée à vous accompagner dans votre carrière professionnelle.

Le profil recherché

Pour le poste de Boulanger (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences et le niveau de maîtrise suivants :

Niveau d'étude requis : BEP/CAP ou équivalent.

Expérience professionnelle : 3 ans d'expérience dans le domaine de la boulangerie.

Le candidat idéal doit démontrer une expertise approfondie en techniques de panification, une capacité à travailler de manière autonome et une passion pour l'artisanat de la boulangerie.