


Boulangier (H/F)

59850 NIEPPE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 13/07/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Mois

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise spécialisée dans la boulangerie au sein des hypermarchés, respectant les normes de qualité et d'hygiène, et employant entre 10 et 249 personnes.

Le poste

Nous recherchons pour notre client, une grande enseigne de distribution située à Nieppe, un(e) Boulanger(ère) passionné(e) pour une mission d'intérim de 3 mois, avec une véritable opportunité d'embauche en CDI.

Vos missions :

Préparez et fabriquez divers pains et viennoiseries tout en respectant les recettes et procédures. Assurez le pétrissage, le façonnage, la cuisson et le conditionnement des produits. Veillez à la qualité, fraîcheur et présentation des produits. Participez à la mise en rayon et au réassort. Respectez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Entretenez votre poste de travail et le matériel de fabrication.

Profil recherché :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP Boulangerie ou avez une expérience significative dans un poste similaire. Vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et passionné(e) par votre métier. Vous aimez le travail en équipe et avez le sens de la satisfaction client. Vous êtes motivé(e) par un projet d'intégration durable au sein d'une entreprise dynamique.

Conditions :

Envoyez-nous votre candidature dès maintenant et rejoignez une équipe dynamique dans un environnement stimulant !

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Boulanger (h/f) doit posséder une expérience professionnelle de 3 ans dans le domaine. Il est essentiel que le candidat ait un BEP/CAP ou équivalent. Ces compétences garantiront la capacité du candidat à maîtriser les techniques de boulangerie traditionnelles et modernes, tout en respectant les normes de qualité et d'hygiène.