



Boulangier (H/F)

75014 Paris [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 20/07/2026

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.88 / Heure

L'entreprise

ACTUAL EXPERTS GD PARIS est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle offre des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises, en mettant à disposition du personnel qualifié pour des missions variées.

Cette entreprise est un acteur majeur dans le domaine de la grande distribution, reconnu pour son engagement envers la qualité et la satisfaction de ses clients.

Le poste

Nous recherchons un Boulangier H/F pour l'un de nos clients acteur majeur dans le domaine de l'agroalimentaire situé dans Paris. En étroite collaboration avec l'équipe et le responsable du rayon boulangerie, vous aurez l'opportunité de mettre en avant votre savoir-faire en assurant la fabrication de pains et viennoiseries de qualité.

Vos missions principales seront:

- Préparer, pétrir et façonner les pâtes à pain et viennoiseries.
- Cuire les produits (baguettes, pains spéciaux, croissants et brioches).
- Mettre les produits en rayon de manière attractive.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Nettoyer et entretenir son poste de travail
- S'assurer de la traçabilité des produits

Cette liste n'est pas exhaustive et peut être amené à évoluer en fonction des demandes et différents besoins.

Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP Boulangerie ou équivalent

Vous avez idéalement une première expérience significative dans ce domaine

Vous êtes à l'aise sur les différentes techniques de bases en boulangerie

Vous êtes rigoureux, dynamique et organisé(e), alors ce poste est fait pour vous !