

Boulangier (H/F)

17100 SAINTES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

Notre client, une boulangerie-pâtisserie artisanale, s'associe à notre réseau fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses besoins en talents grâce à l'expertise de notre agence Actual Saintes.

Le poste

L'agence Actual est à la recherche d'un Boulangier (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe à Saintes (17100).

Dans le cadre d'un remplacement pour 4 week-end du vendredi au dimanche débutant le **24** juillet 2026.

Vos missions principales seront :

- Réaliser les différentes productions de pains et assurer les étapes clés du pétrissage et du façonnage.
- Gérer la production de viennoiserie, incluant le plaquage, la fermentation et la cuisson avec rigueur.
- Garantir l'excellence de la production en assurant la régularité et la qualité constante de nos produits.
- Respecter strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) pour offrir le meilleur à notre clientèle.

Si vous êtes rigoureux, motivé et que vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une production artisanale de qualité, n'hésitez pas à postuler dès maintenant !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boulangier (h/f), nous recherchons une personne passionnée par l'artisanat et le travail bien fait. Vous possédez idéalement un Titre en boulangerie ainsi qu'une expérience professionnelle significative de 1 à 2 ans au sein d'un fournil.

Le candidat idéal maîtrise les différentes techniques de panification, du pétrissage à la cuisson, tout en garantissant le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Votre rigueur, votre sens de l'organisation et votre capacité à travailler en autonomie seront des atouts déterminants pour assurer la qualité de nos produits au quotidien.