

Boulangier (H/F)

59650 VILLENEUVE D ASCQ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

Notre client, un acteur spécialisé dans le secteur des supermarchés, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses besoins en talents au quotidien.

Le poste

L'agence Actual Expert Grande Distribution recherche pour l'un de ses clients un Boulangier (H/F) motivé et passionné par son métier à Villeneuve-d'Ascq.

Dans le cadre d'une mission en intérim débutant courant juillet, vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine.

Vos missions seront les suivantes :

Vous aurez en charge le mélange des ingrédients, le pétrissage ainsi que le façonnage et la cuisson de pains de qualité. Vous assurerez également le service client et veillerez scrupuleusement au respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur au sein du laboratoire.

Rejoignez nos équipes pour mettre votre savoir-faire au service d'une clientèle exigeante et participer à la réussite de notre client.

Travailler avec ACTUAL offre les avantages suivants :

- 10% d'IFM et 10% de CP
- Un compte épargne temps avec un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%
- D'une mutuelle possible dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)

Le profil recherché

En tant que Boulangier (h/f), vous êtes garant de la qualité et de la fraîcheur de nos produits artisanaux. Nous recherchons un professionnel passionné, titulaire d'un CAP Boulangier ou d'un diplôme équivalent, justifiant d'une expérience significative dans le travail de la pâte et la maîtrise des processus de fermentation.

Le candidat doit faire preuve d'une grande rigueur technique et d'une excellente gestion du temps pour respecter les cadences de production tout en assurant une hygiène irréprochable dans son environnement de travail.

Votre capacité à travailler en équipe, votre sens du détail et votre goût pour le travail bien fait seront des atouts déterminants pour intégrer notre structure. Une flexibilité horaire est nécessaire pour garantir la disponibilité de nos pains et viennoiseries dès les premières heures de la journée.