

Boulangier (H/F)

62590 OIGNIES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Notre client, un acteur majeur de la grande distribution spécialisé en 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 grâce à notre équipe d'Actual Experts Arras GD.

Le poste

L'agence ACTUAL GRANDE DISTRIBUTION D ARRAS est à la recherche d'un talent passionné pour rejoindre l'équipe de l'un de ses partenaires en tant que Boulangier (h/f). Nous proposons une opportunité dynamique au sein d'une structure conviviale basée à OIGNIES (62590).

Vos missions au quotidien :

En tant que véritable artisan, vous aurez pour rôle la fabrication et la cuisson de pains variés et de pains spéciaux. Vous intégrerez une équipe soudée et veillerez au respect scrupuleux des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur, tout en assurant l'entretien quotidien de votre espace de travail.

Informations sur le poste :

Il s'agit d'un contrat d'une durée de 1 mois, à pourvoir dès le 13 juillet 2026. Vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine.

Si vous êtes rigoureux, motivé et que vous avez à cœur de proposer des produits de qualité à nos clients, n'hésitez plus, rejoignez-nous !

Le profil recherché

En tant que Boulangier (h/f) au sein de notre structure, vous possédez une véritable passion pour le travail artisanal de la pâte et maîtrisez les techniques de panification traditionnelle.

Le candidat idéal justifie d'une expérience significative sur un poste similaire, permettant une autonomie rapide sur l'ensemble du cycle de production, du pétrissage à la cuisson.

Une formation de type CAP Boulangier est fortement appréciée, témoignant de votre rigueur et de votre respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre sens du travail en équipe, votre ponctualité ainsi que votre capacité à maintenir une cadence soutenue en environnement chaud seront des atouts déterminants pour garantir la qualité de nos produits tout au long de la journée.