

Boulangier (H/F)

29850 GOUESNOU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 30 jours

L'entreprise

Entreprise spécialisée dans le secteur de l'agro-alimentaire.

Travailler avec le Groupe Actual vous donne accès à de nombreux avantages tels que :

- Votre **espace dédié** sur le site du groupe ACTUAL et une **application mobile** pour des fonctionnalités toujours à portée de main
- Un **livret d'épargne garanti rémunéré 12 % par an** (1 % par mois), 100 % flexible disponible à tout moment, 100 % garanti par l'état
- Une **majoration de votre salaire brut d'environ 20%** (10% IFM et 10% congés payés)
- Un **accès à un coffre-fort COFFREO** (dématérialisation de vos documents)
- Un **accès au FASTT** (une aide financière sur les accès au logement, location de voiture, garde enfants, permis de conduire et autres)
- Un **accès aux formations professionnelles**

Le poste

L'agence Actual recherche un Boulangier (h/f) passionné pour rejoindre une équipe dynamique à Gouesnou (29850).

Dans le cadre d'un poste en vue d'une embauche en CDI, vous intégrez une structure offrant une organisation stable et valorisante.

Vos missions et conditions de travail :

Vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine, selon des horaires matinaux (exemples : 5h30-12h30/13h ou 7h00-12h30/15h). L'activité permet de bénéficier d'heures supplémentaires de manière quasi systématique pour accroître votre rémunération.

Pourquoi nous rejoindre ?

Nous accordons une grande importance à votre équilibre personnel avec l'attribution de 2 jours de repos consécutifs. Bien que le week-end soit travaillé, nous appliquons un système de roulement équitable pour vos périodes de repos.

Si vous êtes motivé, rigoureux et que vous souhaitez vous investir sur le long terme au sein d'une entreprise reconnue, ce poste est fait pour vous.

Le profil recherché

En tant que Boulangier (h/f), vous êtes garant de la qualité de nos produits artisanaux et de la satisfaction de notre clientèle. Nous recherchons un candidat passionné possédant idéalement une expérience confirmée en boulangerie artisanale, capable de maîtriser l'ensemble du processus de fabrication, du pétrissage à la cuisson.

Le profil idéal devra faire preuve d'une rigueur exemplaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi qu'une excellente maîtrise des techniques de fermentation et de façonnage.

Une formation de type CAP Boulanger est fortement recommandée pour assurer la technicité nécessaire aux missions quotidiennes. Vous êtes reconnu pour votre esprit d'équipe, votre ponctualité et votre capacité à travailler dans un environnement dynamique en respectant les horaires matinaux.

Votre sens du service client et votre engagement envers la qualité feront de vous un atout précieux pour notre établissement.