

Boulangier (H/F)

59320 ENGLOS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 semaines

L'entreprise

Notre client, un acteur majeur spécialisé dans le secteur des hypermarchés, s'associe au réseau Actual, fort de ses 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour accompagner ses besoins en talents grâce à l'expertise de notre équipe basée à Lille.

Le poste

L'agence ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE recherche un talent passionné pour rejoindre son client en tant que Boulangier (H/F) à ENGLOS (59320).

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

Vos missions principales seront :

Pétrissage et façonnage : Maîtriser les étapes clés de la fabrication artisanale.

Cuisson : Assurer la cuisson du pain et des viennoiseries pour garantir une qualité optimale à la clientèle.

Plaquage et mise en rayon : Valoriser vos créations au sein de l'espace de vente.

Hygiène et sécurité : Appliquer rigoureusement les normes en vigueur pour garantir la satisfaction et la santé des consommateurs.

Vous êtes rigoureux, autonome et avez le goût du travail bien fait ? Rejoignez nos équipes pour mettre votre savoir-faire au service d'une grande enseigne !

Le profil recherché

En tant que Boulangier (h/f) au sein de notre équipe, vous faites preuve d'une véritable passion pour le travail artisanal de la pâte et la cuisson du pain. Vous maîtrisez parfaitement les techniques de pétrissage, de façonnage et la gestion des fermentations pour garantir des produits de haute qualité à notre clientèle.

Le profil idéal justifie d'une expérience significative en boulangerie artisanale et possède un CAP Boulangier ou un diplôme équivalent attestant de ses compétences techniques. Votre capacité à travailler avec rigueur et organisation, tout en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, sera déterminante pour réussir à ce poste.

Reconnu pour votre esprit d'équipe et votre ponctualité, vous savez anticiper les cadences de production tout en faisant preuve d'une grande autonomie. Votre créativité et votre envie de transmettre votre savoir-faire culinaire seront des atouts précieux pour contribuer à la réputation d'excellence de notre établissement.