

Boulangier (H/F)

8200 SEDAN [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

€ 12.31 / Heure

L'entreprise

Rejoignez l'aventure ACTUAL ! Postulez directement à cette annonce ou contactez votre agence ACTUAL pour en savoir plus.

Le poste

Vous êtes passionné(e) par le travail de la pâte et vous aimez fabriquer un bon pain artisanal au quotidien ? Notre agence ACTUAL recherche un Boulangier (H/F) pour une mission de remplacement d'un mois (avec possibilité de prolongation) pour l'un de nos clients, une grande enseigne de la distribution alimentaire basée dans le secteur.

Vos missions principales

Centré(e) principalement sur la fabrication du pain, vos tâches seront :

Fabrication et pétrissage : Sélectionner les ingrédients, peser, pétrir, façonner et surveiller la pousse des différentes pâtes (pains traditionnels, spéciaux, baguettes).

Cuisson : Régler les fours, gérer les temps de cuisson et veiller à la qualité visuelle et gustative des produits.

Hygiène et sécurité : Respecter scrupuleusement les normes d'hygiène alimentaire (HACCP) et maintenir votre poste de travail propre et rangé.

Si vous souhaitez intégrer une équipe dynamique et valoriser votre expertise en boulangerie, n'hésitez plus, rejoignez l'aventure ACTUAL !

Le profil recherché

Profil recherché

Formation : CAP/BEP ou BP en Boulangerie obligatoire.

Expérience : Une première expérience réussie sur un poste similaire (en boulangerie artisanale ou en grande surface) est appréciée.

Savoir-être : Autonome, rigoureux(se) et dynamique, vous maîtrisez parfaitement les étapes de la panification.

Conditions du poste

Type de contrat : Mission d'intérim d'un mois (remplacement), renouvelable.

Prise de poste : Dès que possible.

Rémunération : Selon profil et expérience + 10% d'indemnités de fin de mission + 10% de congés payés.