

Boulangier (H/F)

62110 HENIN BEAUMONT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 11/08/2026

 Durée : 14 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

Actual Experts Arras est une agence de notre réseau spécialisée dans le recrutement de profils qualifiés, dédiée à accompagner les entreprises locales dans leur recherche de talents et les candidats dans leur évolution professionnelle.

Notre client, acteur reconnu dans le secteur de la grande distribution spécialisé en supermarchés, recherche un professionnel passionné pour renforcer ses équipes en laboratoire.

Le poste

Vous êtes passionné par le métier de boulanger et souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? Actual recherche un Boulanger (h/f) pour une mission d'intérim à Hénin-Beaumont.

Dans le cadre de cette mission, vous serez en charge de la préparation et de la réalisation des pâtes, des pétrissages et des fermentations. Vous assurerez le façonnage des pains et des viennoiseries, tout en veillant rigoureusement au respect des recettes, des temps de cuisson et des normes d'hygiène. Votre rôle est essentiel pour garantir la qualité des produits finis, tout en assurant l'entretien du laboratoire et la bonne organisation de votre poste de travail.

Vous êtes titulaire d'un CAP Boulanger ou disposez d'une expérience significative en boulangerie, qu'elle soit artisanale ou industrielle. Votre autonomie, votre rigueur et votre esprit d'équipe seront des atouts majeurs pour réussir dans cette mission.

Le poste est à pourvoir dès le 11 août 2026 pour une durée de 14 jours, sur une base de 35 heures par semaine. La rémunération proposée est de 13 € de l'heure. Les horaires sont principalement matinaux, avec une flexibilité requise pour le travail le week-end et les jours fériés.

Rejoignez-nous pour mettre votre savoir-faire au service d'une boulangerie professionnelle. Si vous êtes prêt à relever ce défi, n'attendez plus pour postuler !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Boulanger (h/f), nous recherchons une personne passionnée par l'artisanat, justifiant d'une expérience solide de 3 ans au sein d'un fournil.

Le candidat idéal est titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent, garantissant la maîtrise des techniques fondamentales de panification.

Vous faites preuve d'une grande rigueur dans l'application des recettes et le respect des normes d'hygiène. Votre capacité à travailler en autonomie et votre sens du travail d'équipe seront des atouts déterminants pour garantir la qualité de nos produits au quotidien.