

Boulangier (H/F)

59850 NIEPPE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 17/08/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Actual Experts est une agence du réseau Actual, acteur majeur du travail temporaire en France, dédiée à l'accompagnement des candidats dans la construction de leur parcours professionnel.

Notre client, un acteur dynamique spécialisé dans le secteur des hypermarchés, recherche un professionnel passionné pour renforcer son équipe de production et assurer la qualité de ses produits boulangers au quotidien.

Le poste

Rejoignez nos équipes en tant que Boulangier (H/F) à Nieppe !

Dans le cadre d'une mission de longue durée en intérim, nous recherchons un talent passionné par le travail du pain pour intégrer un environnement de production dynamique.

Vos missions au quotidien :

Vous aurez en charge la préparation et la réalisation des pâtes, le pétrissage, le façonnage ainsi que la cuisson de nos produits. Garant(e) de la qualité, vous veillerez au strict respect des recettes, des temps de fermentation et des règles d'hygiène et de sécurité. Vous assurerez également l'entretien irréprochable de votre espace de travail.

Votre profil :

Idéalement diplômé(e) d'une formation en boulangerie ou fort(e) d'une expérience significative sur un poste similaire, vous maîtrisez parfaitement les techniques de panification. Nous recherchons une personne autonome, organisée, sérieuse et dotée d'un fort esprit d'équipe.

Conditions du poste :

Le démarrage est prévu pour le plus rapidement possible. Vous travaillerez sur une base de 36 heures par semaine avec une prise de poste matinale à 5h00.

Pourquoi postuler ?

Cette mission représente une excellente opportunité de s'investir sur le long terme au sein d'une entreprise reconnue, avec une réelle perspective de continuité pour les candidats les plus motivés. N'attendez plus pour booster votre carrière à nos côtés !

Le profil recherché

Nous recherchons un Boulangier (h/f) passionné par l'artisanat, doté d'une solide expérience professionnelle comprise entre 3 ans, vous permettant d'être opérationnel immédiatement. Pour rejoindre notre équipe, vous devez être titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent, garantissant une maîtrise technique indispensable à la réalisation de nos produits.

Le candidat idéal fait preuve d'une grande rigueur et d'un réel savoir-faire dans la manipulation des pâtes et la conduite des fermentations. Votre capacité à travailler avec précision tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sera un atout majeur pour garantir la qualité et la fraîcheur de nos créations quotidiennes.