

Chef boulanger (F/H)

94400 VITRY SUR SEINE [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI

Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Experts de Gretz-Armainvilliers, située au 28 Rue de Paris, fait partie du réseau Actual et accompagne les entreprises et les candidats dans leurs besoins en ressources humaines et en recrutement spécialisé.

Notre client, un acteur majeur du secteur de la grande distribution spécialisé dans le domaine des hypermarchés, s'associe à notre expertise pour renforcer ses équipes opérationnelles.

Le poste

Vous êtes passionné par l'art de la boulangerie et possédez une âme de leader ? Votre agence Actual Gretz-Armainvilliers est ravie de vous proposer une opportunité en tant que Chef Boulanger (h/f) pour un hypermarché dans 94 !

Vos missions clés :

Production et expertise : Vous orchestrez la fabrication de pains et viennoiseries de qualité supérieure, en veillant à la régularité et à la fraîcheur, tout en apportant votre touche créative au renouvellement de notre gamme.

Management bienveillant : Véritable chef d'orchestre, vous encadrez, formez et animez votre équipe de boulangers pour maintenir une dynamique de travail positive et efficace.

Gestion opérationnelle : Vous assurez la gestion rigoureuse du rayon, du suivi des stocks et des marges à l'optimisation des approvisionnements, garantissant ainsi la disponibilité permanente de nos produits.

Hygiène et sécurité : Vous veillez scrupuleusement au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, assurant la propreté irréprochable de vos espaces de travail.

Profil recherché :

Vous disposez d'une solide expérience en boulangerie et d'une expertise technique confirmée. Doté(e) d'un excellent sens du relationnel, vous savez fédérer vos collaborateurs autour d'objectifs communs. Rigoureux(se) et organisé(e), vous avez à cœur de proposer des produits d'exception.

Rejoignez nos équipes dès le 13 août 2026 et exprimez votre talent au sein d'une structure qui valorise votre savoir-faire !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que **Chef** Boulanger (h/f), 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 de fermentation, garantissant ainsi une qualité constante.

Le profil idéal justifie idéalement d'un CAP Boulanger ou d'une expérience significative en environnement artisanal. Votre rigueur et votre respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sont indispensables pour assurer la production quotidienne. Votre mission est de garantir l'excellence opérationnelle : mise en place attractive, gestion rigoureuse des stocks et des approvisionnements.

Nous recherchons un collaborateur dynamique, capable de travailler efficacement en équipe et doté d'une excellente organisation pour gérer les flux de production. Votre ponctualité et votre capacité d'adaptation aux horaires décalés sont des atouts majeurs pour réussir dans cette mission au sein de notre équipe.