

Boulangier (H/F)

22500 PAIMPOL [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 28/08/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, ainsi que sur l'engagement de nos 3550 collaborateurs, pour renforcer ses équipes locales via notre agence de Lanvallon.

Le poste

Nous recrutons un **Boulangier-Pâtissier** H/F pour participer à la fabrication des produits de boulangerie et de pâtisserie destinés à la vente.

Sous la responsabilité du responsable de rayon, vous serez amené(e) à :

- Préparer les pâtes, appareils et différentes préparations selon les recettes et procédures établies ;
- Réaliser le façonnage, la cuisson et la finition des produits ;
- Préparer les produits destinés à la mise en rayon ;
- Assurer le réassort et la présentation des produits de boulangerie et de pâtisserie ;
- Contrôler la qualité et la conformité des produits fabriqués ;
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité ;
- Participer à la réception, au rangement et au contrôle des matières premières ;
- Effectuer le suivi des stocks et signaler les besoins en approvisionnement ;
- Nettoyer et entretenir le matériel, le laboratoire et le poste de travail conformément aux procédures en vigueur ;
- Participer à l'accueil et au renseignement des clients lorsque nécessaire.

Ce poste implique la manipulation de matières premières, l'utilisation de matériel de boulangerie-pâtisserie ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'une formation en boulangerie-pâtisserie ou vous disposez d'une expérience professionnelle sur un poste similaire.

Vous êtes en mesure de :

- Réaliser les différentes étapes de fabrication des produits de boulangerie et de pâtisserie ;
- Utiliser les équipements et matériels nécessaires à la fabrication ;
- Appliquer des recettes, fiches techniques et procédures de fabrication ;
- Contrôler la conformité des produits fabriqués ;
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Organiser votre activité en fonction des priorités de production ;
- Assurer le nettoyage et l'entretien de votre poste de travail et du matériel utilisé ;
- Travailler en coordination avec les autres membres de l'équipe.

Une connaissance des règles de traçabilité et de conservation des produits alimentaires est appréciée.

La formation ou l'expérience en boulangerie-pâtisserie constitue un atout pour assurer les différentes opérations de fabrication confiées sur le poste.