

Boulangier (H/F)

57000 METZ [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Notre client est un acteur reconnu dans le secteur de la grande distribution. Il bénéficie de l'accompagnement personnalisé de l'agence Actual Experts Metz GD, qui met son expertise et sa proximité au service de ses besoins en recrutement.

Le poste

Rejoignez notre équipe en tant que boulanger (H/F) à Metz !

En tant que Boulanger (H/F), vous serez chargé(e) de participer à la fabrication et à la mise en valeur des produits boulangers, dans le respect des recettes et des règles d'hygiène.

Vos principales missions seront :- Préparer, pétrir et façonner les différentes pâtes ; - Réaliser le façonnage des pains et des spécialités boulangères ; - Contrôler les temps de fermentation et assurer une cuisson optimale des produits ; - Confectionner les viennoiseries et les différents produits du rayon ; - Assurer une présentation soignée et attractive des produits en vitrine et en rayon ; - Veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Boulanger (H/F) passionné(e) par son métier et soucieux(se) de la qualité des produits.

Le profil idéal :- Titulaire d'un CAP, BEP ou Bac professionnel en boulangerie ; - Disposant d'une première expérience en boulangerie artisanale ou en grande distribution ; - Sérieux(se), rigoureux(se) et appliqué(e) dans son travail ; - Créatif(ve) et attentif(ve) à la qualité et à la présentation des produits ; - Appréciant le travail en équipe et doté(e) d'un bon sens du service client ; - Motivé(e) et désireux(se) de mettre son savoir-faire au service de la satisfaction de la clientèle.