

Boulangier pâtissier (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Experts GD est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la distribution, offrant des solutions de recrutement adaptées aux besoins des entreprises et des candidats. Elle met un point d'honneur à allier expertise et proximité pour faciliter l'intégration professionnelle. Voici une entreprise qui place l'humain au centre de ses engagements, valorisant le développement personnel et professionnel de ses employés tout en promouvant des valeurs humaines fortes.

Le poste

En tant que boulangier pâtissier, vous serez responsable de la transformation et de la fabrication des produits, assurant leur parfaite présentation. Vous devrez être vite autonome. Missions :- Maîtrise les techniques de cuisson.- La mise en place et le rangement du rayon libre-service.- La vente et le conseil aux consommateurs.- Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.- Le maintien en état de propreté du plan de travail et des outils à votre disposition.

Le profil recherché

Pour le poste de Boulangier pâtissier (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences et niveaux de compétence suivants : Niveau d'études : Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Expérience requise : 1 à 2 ans. Le candidat idéal doit avoir une solide expérience pratique en boulangerie pâtisserie, démontrant une expertise dans la préparation et la cuisson de pains et viennoiseries. Les compétences en gestion du temps et en organisation sont essentielles pour assurer la qualité et la fraîcheur des produits. Vous êtes dynamique, avez l'esprit d'équipe et faites preuve de précision, rigueur et autonomie.