

Boulangier (H/F)

62110 HENIN BEAUMONT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 14/09/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Actual Experts Arras GD est une agence spécialisée appartenant au réseau Actual, acteur majeur du marché du travail en France, qui s'engage au quotidien pour accompagner les candidats et les entreprises dans leurs projets professionnels avec expertise et proximité.

Notre client est un acteur reconnu dans le secteur de la grande distribution, spécialisé dans l'univers de la boulangerie, qui mise sur la qualité et la fabrication quotidienne de produits artisanaux pour satisfaire sa clientèle au sein de ses points de vente.

Le poste

Vous êtes un passionné du pain et des traditions boulangères ? Actual recrute un Boulanger (h/f) pour une mission d'intérim dynamique à Hénin-Beaumont.

Vos missions au quotidien :

En tant que Boulanger, vous assurerez la préparation, le pétrissage et le façonnage de nos pains. Vous serez en charge de la cuisson, de la réalisation des viennoiseries et du respect strict des recettes de l'enseigne. Vous veillerez à la mise en rayon, à la présentation esthétique des produits et à l'application rigoureuse des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le maintien de la propreté de votre laboratoire fera également partie intégrante de votre réussite.

Le profil idéal :

Titulaire d'un CAP Boulanger ou fort d'une expérience significative en boulangerie artisanale ou grande distribution, vous êtes reconnu pour votre sérieux, votre ponctualité et votre dynamisme. Organisé et autonome, vous savez travailler efficacement en équipe tout en restant attentif à la qualité irréprochable des produits servis à nos clients.

Vous êtes prêt à mettre la main à la pâte ? Envoyez-nous votre CV dès maintenant pour rejoindre notre équipe !

Le profil recherché

En tant que Boulanger (h/f), vous êtes garant de la qualité de nos produits artisanaux. Vous justifiez d'une expérience confirmée de 2 ans dans le domaine, vous permettant d'assurer la maîtrise technique des différentes étapes de panification.

Le candidat idéal est titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent. Passionné par votre métier, vous faites preuve d'une grande rigueur dans le respect des recettes et des normes d'hygiène alimentaire.

Votre autonomie et votre capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe dynamique sont des atouts essentiels pour assurer une production de haute qualité au quotidien.