

Boulangier (H/F)

29300 MELLAC [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 semaines

L'entreprise

Notre client, un acteur de référence dans son secteur d'activité, s'appuie sur le réseau Actual, fort de 600 agences,

Le poste

Vous êtes passionné par l'art de la boulangerie et souhaitez mettre votre savoir-faire au service de la qualité ? L'agence Actual est à la recherche d'un Boulanger (h/f) dynamique pour une mission basée à Mellac/ Quimperlé (29300).

Dans le cadre de ce poste en contrat de 4 semaines , vous aurez pour mission principale la préparation et la fabrication artisanale de pains et de viennoiseries. De la sélection rigoureuse des ingrédients au contrôle précis de la cuisson, vous veillerez à proposer des produits d'excellence tout en garantissant le strict respect des normes d'hygiène en vigueur.

Vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine. Si vous êtes autonome, rigoureux et que vous avez à cœur de transmettre votre amour du bon pain, cette opportunité est faite pour vous !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que 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 à nos clients.

Votre profil se distingue par votre rigueur et votre capacité à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur. Doté d'une excellente organisation, vous êtes capable de gérer votre production de manière autonome dans le respect des délais imposés par le rythme de la boutique.

Une expérience préalable réussie en boulangerie est vivement souhaitée. Vous êtes reconnu pour votre esprit d'équipe, votre ponctualité et votre envie de contribuer à la satisfaction de la clientèle par la qualité de vos produits.