

Boulangier (H/F)

80600 DOULLENS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 14/09/2026

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Actual Experts Arras GD est une agence spécialisée dans le secteur de la grande distribution, dédiée à accompagner les candidats et les entreprises dans leurs besoins en recrutement et en intérim au cœur de la région arrageoise.

Notre client, un acteur incontournable de la grande distribution, recherche un professionnel passionné pour intégrer son laboratoire de production et contribuer à la qualité de ses produits boulangers au quotidien.

Le poste

Vous êtes un passionné du pain et de la boulangerie traditionnelle ? Actual recherche pour l'un de ses clients, acteur majeur de la grande distribution, un Boulanger (h/f) dynamique pour une mission basée à Doullens.

Vos missions au quotidien :

En intégrant le laboratoire de notre client, vous aurez pour rôle de garantir la qualité des produits proposés aux clients. Vos missions principales incluent la préparation et la réalisation des pâtes, le façonnage des pains et baguettes, ainsi que la cuisson maîtrisée. Vous veillerez au respect scrupuleux des recettes, des temps de fermentation, mais aussi des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous participerez également à la mise en rayon, au réassort et à la gestion des stocks de matières premières.

Votre profil :

Vous êtes diplômé en boulangerie ou justifiez d'une première expérience réussie, idéalement en grande distribution. Reconnu pour votre autonomie, votre organisation et votre esprit d'équipe, vous avez à cœur de proposer des produits frais et de qualité. Votre dynamisme sera votre meilleur atout pour réussir dans cet environnement stimulant.

Conditions de la mission :

En rejoignant Actual, vous bénéficiez d'un accompagnement personnalisé tout au long de votre mission. Prêt à relever le défi ? N'attendez plus, envoyez-nous votre candidature dès maintenant pour rejoindre une équipe dynamique et reconnue !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boulanger (h/f), nous recherchons une personne passionnée par l'artisanat et la tradition boulangère. Le candidat idéal est titulaire d'un BEP/CAP ou équivalent, garantissant une maîtrise technique indispensable pour la fabrication de pains et viennoiseries de qualité.

Vous possédez une excellente maîtrise des techniques de pétrissage, de façonnage et de cuisson, ainsi qu'une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Votre rigueur, votre sens de l'organisation et votre capacité à travailler en équipe seront des atouts majeurs pour maintenir une production constante et répondre aux attentes de notre clientèle.