

Boulangier (H/F)

62410 WINGLES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 21/09/2026

 Durée : 3 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Actual Experts est votre partenaire emploi de proximité, spécialisé dans les métiers de la grande distribution. Nous accompagnons chaque candidat avec expertise pour valoriser les compétences et favoriser les opportunités professionnelles durables au sein d'un réseau dynamique.

Notre client, acteur incontournable de la Grande Distribution, s'appuie sur notre expertise pour recruter des professionnels passionnés, désireux d'intégrer des équipes performantes au sein de laboratoires de boulangerie exigeants et innovants.

Le poste

BOULANGER / BOULANGÈRE H/F GRANDE DISTRIBUTION

Mission intérim Missions régulières et possibilités de longue durée

Vous êtes passionné(e) par le métier de boulanger et aimez travailler dans un environnement dynamique ?

Nous recherchons pour nos clients, acteurs de la Grande Distribution, des Boulangers / Boulangères H/F afin de renforcer leurs équipes.

Vos missions

Au sein du laboratoire ou du rayon boulangerie, vous serez amené(e) à :

Réaliser les différentes étapes de fabrication des pains et produits de boulangerie.

Préparer les pâtes, effectuer le pétrissage, le façonnage et la cuisson.

Respecter les recettes, les temps de pousse et les méthodes de fabrication de l'enseigne.

Assurer la cuisson et la bonne présentation des produits en rayon.

Contrôler la qualité et la fraîcheur des produits.

Participer à l'approvisionnement et à la mise en valeur du rayon.

Veiller à la disponibilité des produits tout au long de la journée.

Participer à la gestion des stocks et au contrôle des matières premières.

Entretenir et nettoyer le matériel ainsi que votre espace de travail.

Respecter strictement les règles d'hygiène, de sécurité et les procédures HACCP.

Votre profil

Vous êtes Boulanger / Boulangère de formation ou disposez d'une première expérience réussie dans le domaine.

Vous êtes reconnu(e) pour votre :

Savoir-faire et passion du métier

Dynamisme et réactivité

Rigueur et sens de l'organisation

Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Esprit d'équipe

Autonomie et capacité à travailler dans un environnement rythmé

Ponctualité et fiabilité

Une expérience en grande distribution, boulangerie artisanale ou laboratoire est appréciée.

Pourquoi choisir l'intérim ?

L'intérim vous permet de faire évoluer votre parcours professionnel tout en conservant une certaine flexibilité :

Indemnité de fin de mission (IFM) selon les conditions applicables.

Indemnité compensatrice de congés payés (ICCP).

Possibilité de choisir entre des missions ponctuelles, régulières ou de longue durée selon les opportunités.

L'occasion de découvrir différentes enseignes et méthodes de travail.

La possibilité de développer votre expérience et vos compétences en grande distribution.

Des missions pouvant évoluer vers une opportunité d'embauche chez nos clients.

Un accompagnement personnalisé par votre agence d'intérim avant, pendant et après votre mission.

Envie de rejoindre une équipe dynamique ?

Vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une grande enseigne et donner un nouvel élan à votre carrière ?

Postulez dès maintenant ! Nous étudierons votre candidature et vous accompagnerons vers les opportunités correspondant à votre profil et à vos disponibilités.

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boulanger (h/f), nous recherchons une personne passionnée par l'artisanat, justifiant d'une expérience professionnelle significative de 2 ans au sein d'un fournil.

Le candidat idéal doit posséder un BEP/CAP ou équivalent, témoignant d'une solide maîtrise des techniques de panification, du pétrissage à la cuisson.

Votre autonomie, votre rigueur ainsi que votre capacité à travailler dans le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sont des atouts indispensables pour garantir la qualité de nos produits au quotidien.