

Boulangier (H/F)

13090 AIX EN PROVENCE [Accéder à l'annonce en ligne](#)



13/10/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Experts Grande Distribution, marque du Groupe Actual, 5ème acteur du marché du travail et de l'emploi en France, accompagne chaque année des milliers de candidats dans leur évolution professionnelle en leur proposant des opportunités dans des secteurs porteurs.

Grâce à son expertise dédiée à la Grande Distribution, notre agence d'Aix-en-Provence recherche un(e) Boulanger(ère) (H/F) pour l'un de ses clients situé sur Aix en Provence.

Vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et mettre votre savoir-faire artisanal au service de produits de qualité ? Cette opportunité est faite pour vous !

Le poste

Vous êtes passionné(e) par les métiers de bouche et souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une enseigne reconnue ? Rejoignez nous en tant que Boulanger (H/F) ! En tant que Boulanger, vous serez en charge de : Préparer les pâtes dans le respect des recettes et des procédures de fabrication. Réaliser le pétrissage, le façonnage et les différentes étapes de fabrication des pains et viennoiseries. Assurer la cuisson des produits en maîtrisant les temps et les températures de cuisson. Organiser votre production selon le planning établi afin de garantir la disponibilité des produits tout au long de la journée. Veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité. Participer au nettoyage et à l'entretien de votre poste de travail et du matériel.

Informations sur le poste: Prise de poste : Dès que possible. Lieu : Aix en provence Type de contrat : CDI 35h Rémunération : entre 2300 et 2600€ bruts sur 13 mois

Le profil recherché

Vous êtes passionné(e) par le métier de boulanger et souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une équipe dynamique ? Nous recherchons un(e) Boulanger(ère) (H/F) disposant des compétences suivantes : Maîtrise des techniques de fabrication du pain : vous savez préparer différents types de pains en respectant les recettes, les méthodes de fabrication et les exigences de qualité. Organisation et gestion du temps : vous êtes capable de planifier votre production efficacement afin de respecter les délais et garantir la disponibilité des produits. Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire : vous appliquez rigoureusement les normes en vigueur pour assurer la qualité et la sécurité des préparations. Esprit d'équipe : vous appréciez le travail en collaboration et savez communiquer efficacement avec vos collègues. Rigueur et autonomie : vous êtes attentif(ve) aux détails et veillez à la régularité ainsi qu'à la qualité des produits réalisés.

Nous privilégions les candidat(e)s disposant d'une expérience confirmée en boulangerie et animé(e)s par une véritable passion pour leur métier et l'art du bon produit. Votre savoir-faire, votre motivation et votre engagement feront la différence !