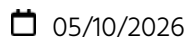


Boulangier (H/F)

27370 ST PIERRE DES FLEURS [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



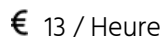
05/10/2026



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



13 / Heure



L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD est un partenaire de recrutement spécialisé, dédié à accompagner les entreprises du secteur de la grande distribution dans leurs recrutements stratégiques. Nous mobilisons notre expertise pour connecter des talents qualifiés aux besoins opérationnels des acteurs locaux.

Notre client est une enseigne majeure de la grande distribution, reconnue pour son exigence en matière de qualité et son engagement fort envers le savoir-faire « Frais et Fait Maison ».



Le poste

Vous êtes un passionné du pain et de l'art boulanger ? Rejoignez une enseigne majeure de la grande distribution reconnue pour son excellence et son savoir-faire « Fait Maison »

En tant que Boulangier (H/F), vous intégrerez un laboratoire moderne où la qualité est au cœur de chaque fournée. Votre mission sera d'allier tradition artisanale et efficacité dans un environnement dynamique.

Vos missions principales :

Vous assurerez la fabrication complète de pains, baguettes et viennoiseries, du pétrissage à la cuisson, dans le strict respect des fiches recettes. Vous serez garant de la gestion de la production en ajustant les volumes selon les flux clients et jouerez un rôle clé dans le respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Enfin, vous participerez activement à la gestion des stocks et au conseil client pour offrir une expérience gourmande de qualité.

Votre profil :

Titulaire d'un CAP, BEP ou Brevet Professionnel en Boulangerie, vous possédez une première expérience réussie en grande distribution ou en boulangerie artisanale à fort débit. Artisan dans l'âme, vous êtes reconnu pour votre rigueur, votre organisation et votre esprit d'équipe. Votre autonomie et votre passion seront vos meilleurs atouts pour réussir au sein de notre équipe.

Conditions du poste :

Il s'agit d'un CDI à temps plein (35h/semaine) avec une rémunération de 13 € brut de l'heure. Ce poste est à pourvoir à partir du 5 octobre 2026.

Vous souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'une enseigne de renom ? Postulez dès maintenant pour rejoindre cette équipe passionnée !



Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boulangier (h/f), nous recherchons une personne passionnée par le travail du pain et dotée d'une solide expérience professionnelle comprise entre 3 à 5 ans.

Le candidat idéal doit être titulaire d'un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent, garantissant une maîtrise parfaite des techniques de panification et de pétrissage.

Nous attendons une personne rigoureuse, capable de gérer la production avec autonomie et un grand souci de la qualité. Votre capacité à respecter les règles d'hygiène et votre goût pour le travail bien fait seront vos meilleurs atouts pour rejoindre notre équipe.