

Boulangier (H/F)

56340 CARNAC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 30 jours

L'entreprise

Située au 17 Allée François-Joseph Broussais à Vannes, notre agence Actual Experts accompagne les entreprises et les candidats dans leurs projets professionnels. Acteur engagé de l'emploi, nous mettons notre expertise au service de la réussite de nos partenaires locaux grâce à un accompagnement personnalisé et de proximité.

Le poste

Vous êtes un passionné du pain et de la viennoiserie ? Actual Experts recherche pour l'un de ses clients à Carnac un Boulanger (h/f) talentueux pour rejoindre une équipe dynamique.

Vos missions :

Vous intervenirez sur l'ensemble du processus de fabrication, du pétrissage à la cuisson. Vous serez en charge de la production complète de pains et de viennoiseries, en assurant un travail de qualité de A à Z.

Les conditions du poste :

Vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine, 5 jours sur 7, avec le dimanche de travaillé.

Organisation du temps de travail :

Vous alternerez entre trois types d'horaires : de nuit (02h00 - 09h00), du matin (04h00 - 11h00) et de journée (10h00 - 17h00).

Rémunération et avantages :

La rémunération proposée se situe entre 1900€ et 2100€ net par mois, complétée par une mutuelle entreprise.

Vous êtes autonome, rigoureux et vous avez à cœur de proposer des produits artisanaux de qualité ? Postulez dès maintenant pour rejoindre cette boulangerie de renom !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boulanger (h/f), vous faites preuve d'une véritable passion pour le travail du pain et la maîtrise des techniques artisanales.

Le profil idéal dispose idéalement d'un CAP Boulanger ou d'une expérience confirmée permettant une autonomie immédiate sur le poste.

Vous possédez une excellente connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), garantissant la qualité irréprochable de vos produits.

Votre rigueur, votre ponctualité et votre capacité à travailler en équipe sont des atouts indispensables pour rythmer la production quotidienne au sein de notre atelier.