

Boulangier (H/F)

62143 ANGRES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 12/10/2026

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Actual Experts Arras GD est une agence du réseau Actual, acteur majeur du travail temporaire en France, dédiée à l'accompagnement des entreprises et des candidats dans la réussite de leurs projets professionnels.

Notre client est une boulangerie artisanale reconnue pour son exigence de qualité, qui s'appuie sur notre expertise pour renforcer son équipe de production et poursuivre son activité dans le respect des traditions boulangères.

Le poste

Vous êtes passionné par l'artisanat et le travail bien fait ? L'agence Actual recherche un Boulanger (h/f) dynamique pour rejoindre une boulangerie artisanale de renom à ANGRES.

Vos missions principales :

Vous aurez pour responsabilité la préparation et la réalisation des pâtes, le pétrissage, le façonnage, ainsi que la cuisson de l'ensemble de la gamme de pains. Votre rigueur sera essentielle pour contrôler la qualité des produits finis, garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité, et assurer la propreté irréprochable de votre environnement de travail.

Profil recherché :

Titulaire d'un CAP ou BEP Boulanger, vous justifiez idéalement d'une expérience réussie en boulangerie artisanale. Autonome, organisé(e) et doté(e) d'un excellent esprit d'équipe, vous maîtrisez les techniques de panification et savez gérer les cadences de production tout en préservant le savoir-faire artisanal.

Conditions du poste :

Prêt(e) à mettre la main à la pâte ? Rejoignez-nous en postulant dès maintenant avec votre CV !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boulanger (h/f), nous recherchons un professionnel passionné disposant d'une expérience confirmée de 3 à 5 ans dans le domaine de la boulangerie artisanale.

Le candidat idéal doit être titulaire d'un Titre de niveau V (BEP/CAP ou équivalent) et maîtriser parfaitement l'ensemble des techniques de panification, de la préparation des pâtes à la cuisson.

Votre rigueur, votre sens de l'organisation et votre capacité à travailler dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire seront des atouts déterminants pour garantir la qualité de nos produits au quotidien.