

Boulangier (H/F)

59110 LA MADELEINE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

Notre agence Actual Experts Lille GD, située rue des Arts à Lille, accompagne ses candidats et entreprises partenaires avec une expertise métier pointue. Nous mettons notre savoir-faire au service de votre réussite professionnelle en assurant une connexion optimale entre les talents et les opportunités locales.

Notre client, un acteur de référence dans le secteur de la grande distribution, spécialisé dans les activités d'hypermarchés, recherche actuellement des collaborateurs pour renforcer ses équipes opérationnelles.

Le poste

Vous êtes passionné par l'art de la boulangerie et souhaitez rejoindre une équipe dynamique à La Madeleine. Actual Experts GD Lille recrute un Boulangier (H/F) pour une mission en intérim à compter de mi octobre.

Au sein d'un environnement stimulant, vos missions principales seront :

Pétrissage et mélange des ingrédients : Maîtrise des techniques de préparation de la pâte.

Façonnage et cuisson : Veiller à la qualité et à la régularité des pains tout au long du processus.

Service client : Assurer la mise en rayon des produits et accompagner la clientèle avec le sourire.

Hygiène et sécurité : Garantir la propreté de l'espace de vente et du laboratoire dans le respect strict des normes en vigueur.

Il s'agit d'un poste à temps plein de 35 heures par semaine. Si vous êtes rigoureux, autonome et que vous avez le goût du travail bien fait, nous avons hâte de vous rencontrer !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Boulangier (h/f), vous devez démontrer une solide maîtrise des techniques de panification, incluant le pétrissage, le façonnage et la cuisson des différents types de pains et viennoiseries.

Le candidat idéal possède une expérience confirmée en laboratoire et fait preuve d'une grande rigueur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Nous recherchons une personne titulaire d'un CAP Boulangier ou d'un diplôme équivalent, capable de travailler avec précision et autonomie tout en assurant une qualité de production constante.

Votre sens du détail, votre capacité à travailler en équipe et votre passion pour l'artisanat seront des atouts déterminants pour garantir la satisfaction de nos clients au quotidien.