

Boulangier à veauche (F/H)

42340 VEAUCHE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 8 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence d'intérim **ACTUAL EXPERT Grande Distribution** propose des solutions de recrutement temporaires spécialisées dans le secteur de la grande distribution, offrant des opportunités de travail variées et adaptées aux besoins des entreprises et des candidats. Notre client, une entreprise renommée du secteur de la grande distribution en France, est à la recherche de talents motivés pour renforcer ses équipes dynamiques. Vous souhaitez participer à une expérience professionnelle enrichissante ? Cette annonce est faite pour vous !

Le poste

ACTUAL EXPERTS GD recrute un Boulanger (h/f) sur le secteur de VEAUCHE Nous recherchons un boulanger passionné pour rejoindre l'équipe boulangerie de notre client. En tant qu'artisan spécialisé dans la fabrication du pain et des produits de boulangerie, vous serez responsable de la préparation des baguettes, pains spéciaux, viennoiseries et pâtisseries simples. Votre mission consistera à mélanger la farine, l'eau, la levure et autres ingrédients, puis à procéder au pétrissage, au façonnage et à la cuisson des produits. Le candidat idéal devra travailler avec rigueur et savoir-faire, en respectant des techniques précises pour garantir des produits de qualité. Vous devrez également maîtriser les temps de fermentation et de cuisson. Le poste exige une grande résistance physique. Ce rôle implique un contact direct avec la clientèle, vous serez donc amené à participer activement à la vente. La durée du contrat est d'au moins huit semaines, commençant dès que possible. Ce poste est à temps plein avec 35 heures par semaine. Si vous êtes passionné par l'art de la boulangerie et que vous souhaitez relever ce défi excitant, postulez dès maintenant chez ACTUAL EXPERTS GD LOIRE !

Le profil recherché

Le poste de Boulanger (h/f) exige un candidat diplômé soit possédant à minima un CAP. Le candidat idéal doit maîtriser les compétences suivantes :

- **Maîtrise des techniques de fabrication du pain et des viennoiseries**
- **Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- **Sens de l'organisation et rigueur dans le travail**
- **Capacité à travailler en équipe**

Si vous êtes passionné par la boulangerie et que vous possédez les compétences requises, rejoignez nous dès maintenant !