

Pâtissier / boulanger (H/F)

97200 Fort-De-France [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12 / Heure

L'entreprise

Actual est une agence de recrutement leader en France, qui offre des solutions adaptées aux besoins des entreprises et des candidats. Avec plus de 600 agences à travers le pays, Actual a acquis une solide expérience et expertise dans le domaine du recrutement.

Nous sommes fiers d'offrir un large éventail de services pour répondre aux besoins variés de nos clients. En plus de notre expertise en recrutement, nous proposons également 3 écoles de formation spécialisées dans différents domaines professionnels, ainsi que 3 cabinets de recrutement pour aider les entreprises à trouver les meilleurs talents.

Avec un effectif impressionnant de plus de 3550 collaborateurs, Actual est une entreprise dynamique et en croissance continue. Nous valorisons nos employés et nous nous engageons à leur offrir un environnement de travail stimulant et gratifiant.

Située à Le Lamentin, notre agence Actual Martinique Commerce GD est idéalement située pour servir les entreprises locales avec nos solutions personnalisées. Notre emplacement dans l'immeuble Gouyer offre un accès facile pour nos clients et candidats.

Nous croyons fermement que chaque individu a le potentiel d'apporter une contribution significative à notre entreprise. C'est pourquoi nous encourageons la diversité, l'inclusion et l'égalité des chances dans tous les aspects de notre organisation.

Devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle ...

Le poste

Actual recrute un Boulanger / pâtissier (h/f) à Fort-De-France 97200 MQ !

Vous aimez mettre la main à la pâte ? Vous êtes au bon endroit, notre offre devrait vous plaire !

En tant que Boulanger (h/f), vous serez en charge de :

- - Sélectionner et doser les ingrédients
- - Réaliser les pâtes à pain, viennoiserie
- - Mélanger et effectuer le pétrissage
- - Conduire la fermentation
- - Cuire les pains et viennoiseries
- - Défourner les pains et viennoiseries
- - Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons
- - Gérer les stocks

Pour cela, vous devrez respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Horaires : 4h - 10h / 6h-12h / 11h-17h. Vous bénéficierez d'un jour de repos par semaine et un dimanche par mois.

Équipement de sécurité : chaussures fermées.

Votre mission durera 2 mois, à partir du 5 décembre 2023.

Nous offrons un salaire horaire de 12 €/heure.

Chez Actual, nous sommes une agence spécialisée dans le recrutement et nous recherchons des talents passionnés par leur métier. Travailler avec nous vous ouvrira des perspectives d'évolution intéressantes.

Rejoignez notre équipe enthousiaste et dynamique en postulant dès maintenant !

Le profil recherché

Nous recherchons un boulanger / pâtissier (h/f) expérimenté pour rejoindre notre équipe talentueuse. Le candidat idéal devrait avoir un niveau d'études de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent et une expérience professionnelle de 1 à 2 ans.

En tant que boulanger / pâtissier, vous serez responsable de la préparation et de la cuisson des pains, viennoiseries, pâtisseries et autres produits de boulangerie. Vous devrez maîtriser les techniques de pétrissage, fermentation, façonnage et cuisson pour produire des produits de haute qualité.

Les compétences requises pour ce poste comprennent une connaissance approfondie des ingrédients utilisés en boulangerie / pâtisserie, ainsi que la capacité à suivre des recettes avec précision. Vous devrez également être capable d'adapter les recettes en fonction des demandes spécifiques des clients.

La créativité est également importante dans ce rôle, car vous serez amené à développer de nouvelles recettes et à présenter vos créations d'une manière attrayante.

En plus de vos compétences techniques, nous recherchons un candidat avec une grande attention aux détails et une capacité à travailler efficacement sous pression. Vous devrez être organisé, capable de gérer votre temps efficacement et respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Si vous êtes passionné par la boulangerie / pâtisserie et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique, nous serions ravis de recevoir votre candidature. Rejoignez-nous maintenant pour mettre votre talent au service de notre entreprise!