


Boulangier (H/F)

35340 LIFFRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 29/07/2024

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 27000 / an

L'entreprise

Expertise Ergalis Grande Distribution, membre du Groupe Actual, est spécialisé dans le recrutement et l'intérim pour les métiers de bouche et les métiers de la grande distribution. Nous recrutons des professionnels qualifiés en boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie et poissonnerie. Nous déléguons également des préparateurs de commande, employés libre-service et hôtes de caisse. Grâce à notre expertise et notre vaste réseau, nous offrons des solutions de recrutement personnalisées, flexibles et efficaces, garantissant la satisfaction des clients et le succès des candidats.

Le poste

Le boulanger prépare et cuit divers pains et produits boulangers en respectant les recettes traditionnelles et les normes d'hygiène. Travaillant dès l'aube dans un atelier équipé de fours et pétrins, il doit gérer la chaleur et de longues heures debout. Le respect strict des normes d'hygiène et une organisation rigoureuse sont essentiels. Le poste exige également une bonne communication et une coordination efficace avec l'équipe pour une production fluide et de qualité. Ce rôle permet de développer des compétences techniques et créatives, tout en répondant aux attentes des clients et en renforçant la renommée de la boulangerie.

Le profil recherché

Nous recherchons un boulanger H/F qualifié et motivé pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal doit posséder les compétences et qualités suivantes :

Compétences techniques :

- Maîtrise des techniques de pétrissage, façonnage, et cuisson du pain et des viennoiseries.
- Connaissance approfondie des différentes farines et levures.
- Capacité à suivre des recettes traditionnelles et à innover avec de nouvelles créations boulangères.
- Expérience dans l'utilisation de matériel de boulangerie, notamment les fours, pétrins et chambres de fermentation.

Qualités personnelles :

- Rigueur et précision dans le travail pour assurer une qualité constante des produits.
- Grande endurance physique et capacité à travailler en horaires décalés, souvent très tôt le matin.
- Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Esprit d'équipe et capacité à bien communiquer avec les collègues pour une production fluide et efficace.
- Créativité pour développer et proposer de nouveaux produits attractifs pour la clientèle.

Responsabilités :

- Préparer et cuire divers types de pains, baguettes et autres produits boulangers.
- Assurer la propreté et l'entretien des équipements et des surfaces de travail.
- Gérer les stocks de matières premières et passer les commandes nécessaires.
- Collaborer avec l'équipe pour optimiser la production et répondre aux demandes des clients.
- Participer à l'accueil et au conseil des clients, si nécessaire.

Si vous êtes passionné par la boulangerie et souhaitez contribuer à la renommée de notre établissement, nous serions ravis de vous accueillir au sein de notre équipe