Boulanger de nuit (H/F)

44119 TREILLIERES Accéder à l'annonce en ligne 🗹

Ф	Contrat	de	travail	temp	oraire
---	---------	----	---------	------	--------

Dès que possible

↔ Durée:1 mois

O Temps plein

& Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages : Cheque de parrainage, comite d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL rémunére à 12% à l'année. Dans le cadre de sa politique diversifiée. ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnée en situation de handicap. ACTUAL CARQUEFOU recherche pour le compte de son client industriels spécialisé dans la fabrication industrielle de pain frais pour les professionnels de la Restauration Hors Domicile, de la GMS et des industries Agroalimentaires, UN BOULANGER (H/F).

😑 Le poste

Actual Carquefou, entreprise de recrutement spécialisée, recherche actuellement un Boulanger (h/f) pour une mission à Treillières.

Ce poste implique des tâches variées telles que le pesage, le pétrissage, la conduite de ligne, la maintenance de premier niveau, le façonnage, les réglages machine, ainsi que la préparation des ingrédients et des matières premières selon les besoins définis par le cahier des charges.

Nous recherchons un candidat motivé et passionné par le métier de boulanger, capable de travailler à temps plein (35 heures par semaine) et disponible dès que possible.

N'hésitez pas à postuler dès maintenant pour cette opportunité passionnante chez Actual.

Le profil recherché

Nous recherchons **un Boulanger(e) (h/f)** passionné(e) par son métier et doté(e) d'un grand sens de l'organisation. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

Compétences en boulangerie : Le candidat doit maîtriser les techniques de fabrication du pain.

Connaissances des matières premières : Une bonne connaissance des matières premières utilisées en boulangerie est essentielle.

Gestion de la production : Capacité à gérer efficacement la production en respectant les normes d'hygiène et de qualité.

Esprit d'équipe : Aptitude à travailler en équipe dans un environnement dynamique.

Le candidat idéal devra justifier d'une expérience significative dans le domaine de la boulangerie et être capable de travailler sous pression tout en maintenant un haut niveau de qualité.

