

Boulangier (H/F)

42110 FEURS [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

L'agence de travail temporaire Ergalis Grande Distribution propose des solutions RH adaptées et personnalisées pour les professionnels de la grande distribution. Elle accompagne ses clients dans le recrutement de personnel qualifié et compétent pour répondre à leurs besoins en période d'activité intense.

Notre client est l'un des leaders mondiaux de la distribution, créé en 1959 en France. Il dispose d'un vaste réseau d'établissements diversifiés, offrant une large gamme de produits incluant l'alimentation

Le poste

Ergalis GD LOIRE recrute un **Boulangier (h/f)** sur le secteur de **FEURS**.

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 une semaine, 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 Ergalis 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 !