

Boulangier (H/F)

54220 MALZEVILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

ERGALIS GD est un expert du travail temporaire qui recrute et fidélise des professionnels qualifiés dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche. Nous recrutons pour l'un de nos clients un Boulangier H/F à Nancy pour une mission intérimaire dans une enseigne de supermarché spécialisée dans la grande distribution alimentaire.

Le poste

Ergalis recherche un(e) **Boulangier/Boulangère (h/f)** passionné(e) pour rejoindre notre équipe.

En tant que boulanger, vous aurez l'opportunité de mettre en œuvre votre talent et vos compétences au sein de notre entreprise. Vos missions seront les suivantes :

Préparer et organiser votre poste de travail

Sélectionner les matières premières nécessaires à la fabrication des produits

Réaliser le pétrissage des produits avec soin

Assurer la fabrication des pains, pains spéciaux et viennoiseries de qualité

Gérer la cuisson des produits avec précision

Appliquer les procédures de fabrication des produits de boulangerie en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Ce poste est un contrat de travail temporaire (intérim) de durée variable selon les disponibilités du candidat.

Prise de poste dès que possible

Si vous êtes passionné(e) par la boulangerie, vous disposez d'une première expérience réussie et vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et engagée, postulez dès maintenant !

Nous attendons avec impatience de découvrir votre talent et votre dévouement pour ce métier.

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous sommes à la recherche d'un(e) Boulangier (h/f) talentueux(se) et passionné(e) pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

- Maîtrise de la boulangerie traditionnelle et les différentes techniques de fabrication de pains

- Connaissance approfondie des matières premières et de leur utilisation

- Capacité à préparer une large variété de pains avec créativité

- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur

- Aptitude à travailler en équipe dans un environnement dynamique et exigeant

Niveau d'expérience : débutant accepté
Formation : CAP Boulangerie ou équivalent requis
Lieu de travail : secteur FROUARD

Rejoignez-nous si vous êtes passionné(e) par l'art de la boulangerie, que vous possédez les compétences requises et que vous souhaitez évoluer au sein d'une équipe dynamique et professionnelle.