

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 dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche. Nous recrutons et fidélisons des professionnels qualifiés et compétents pour diverses missions intérimaires.

Nous recherchons actuellement un Boulangier H/F à Nancy pour une mission intérimaire. Le candidat idéal devra être titulaire d'un CAP Boulangier, avoir une expérience significative et réussie dans le domaine, ainsi qu'une parfaite connaissance des consignes de sécurité et d

Le poste

ERGALIS GD NANCY recrute un(e) Boulangier/Boulangère (h/f) passionné(e) pour rejoindre notre équipe à Malzeville 54220.

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

AVANTAGES :

-Compte épargne temps (12% annuel)

- Mutuelle d'entreprise
 - 10% d'indemnités de fin de mission
 - 10% d'indemnités de congés payés
 - Acompte possible
 - CE (Billetterie, club vacances..)
 - Service d'aide dédié aux intérimaires (accès aux missions, santé et sécurité, logement, crédit/budget, service social)
- Venez rejoindre Ergalis, l'agence responsable du recrutement, pour cette belle opportunité au sein d'une équipe dynamique et passionnée par le métier de la boulangerie.

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous sommes à la recherche d'un(e) Boulanger (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

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.