


Boulangier (H/F)


78940 LA QUEUE LES YVELINES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 22500 / Heure

L'entreprise

Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients. Fort d'un réseau multi-formats de plus de 14 000 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire.

Le poste

ERGALIS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20 000 candidats en CDI, CDD, Intérim et CDI Intérimaire.

Dans le cadre d'un remplacement pour les fêtes de fin d'année, notre agence ERGALIS GD PARIS recherche un BOULANGER CONFIRMÉ (H/F) pour un poste en CDI dans l'un de ses clients situé dans le 78.

Vos missions pendant la période des fêtes de Noël et du Nouvel An :

Confection de pains et viennoiseries de fêtes : Choisir, doser et mélanger les ingrédients pour la fabrication de pains traditionnels et spéciaux pour les fêtes (brioche de Noël, pains de saison, etc.) ainsi que des viennoiseries festives (chaussons, pains de chocolat, galettes, etc.).

Maîtrise des techniques de cuisson et de décoration : Façonner les pâtons (baguettes, boules, pains de Noël), surveiller la fermentation et procéder à la cuisson, en assurant une qualité irréprochable des produits tout en apportant une attention particulière à la décoration de Noël (pains décorés, pain d'épices, etc.).

Production de viennoiseries festives : Créer des viennoiseries garnies, en suivant des recettes traditionnelles ou créatives, pour enrichir les tables de fête avec des produits gourmands et raffinés.

Mise en valeur des produits : Une fois les produits cuits et refroidis, les disposer soigneusement en vitrine pour attirer l'attention des clients et leur offrir une expérience visuelle et gustative inoubliable.

Accueil et fidélisation de la clientèle : Accueillir chaleureusement la clientèle pendant la période des fêtes, en offrant un service personnalisé et des conseils sur les produits à choisir pour les repas festifs.

Votre objectif est de faire vivre un moment agréable et de fidéliser les clients.

Gestion des stocks et commandes : Gérer les stocks de matières premières, passer les commandes pour anticiper les besoins des fêtes, et veiller à la qualité des produits tout au long de la période.

Le profil recherché

Le profil recherché :

Passionné par la boulangerie de fête : Vous êtes passionné par la boulangerie et aimez créer des produits qui feront briller les repas de Noël. Vous avez un intérêt particulier pour les produits festifs comme les brioches de Noël, les pains spéciaux et les viennoiseries créatives.

Compétences techniques confirmées : Vous maîtrisez les techniques de pétrissage, de façonnage, de cuisson et de décoration des pains et viennoiseries, et vous êtes capable de produire en grande quantité tout en respectant la qualité.

Créatif et rigoureux : Vous savez faire preuve de créativité pour répondre aux attentes des clients à la recherche de produits spéciaux pour Noël, tout en étant rigoureux dans l'application des recettes et des normes d'hygiène.

Bon relationnel et sens du service : Vous êtes un excellent communicateur, capable de fidéliser et conseiller vos clients pour les aider à choisir les produits parfaits pour leurs repas de fête.

Expérience confirmée en boulangerie : Vous avez une solide expérience en tant que boulanger, et idéalement une expérience de travail pendant les périodes de fêtes, où la demande est accrue.

Polyvalent et autonome : Vous êtes capable de gérer seul votre poste, de la préparation des produits à leur présentation en vitrine, tout en maintenant un environnement de travail propre et organisé.

Disponibilité pendant la période des fêtes : Vous êtes flexible et disponible pour travailler pendant les fêtes, y compris le week-end et les jours fériés, afin de répondre à la demande élevée pendant cette période festive.

Rejoignez-nous pour rendre les fêtes de fin d'année inoubliables !

Si vous êtes un boulanger confirmé, passionné et prêt à relever le défi de la production de produits de qualité pour les repas de Noël et du Nouvel An, rejoignez notre équipe et participez à la magie des fêtes !