

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.

Notre client est à la recherche d'un professionnel qualifié pour un poste de Boulangier à Nancy. Si vous êtes titulaire d'un CAP Boulangier, avez une expérience réussie dans ce domaine et maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité, n'hésitez plus et postulez dès maintenant !

Le poste

L'agence Ergalis recherche un(e) Boulangier/Boulangère (h/f) passionné(e) pour rejoindre notre équipe. En tant que boulangier, vous aurez l'opportunité de mettre en œuvre votre talent et vos compétences au sein de notre entreprise.

Les missions clés pour ce poste incluent :

- 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) d'une durée variable

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)
- Tu te reconnais dans cette description ?
N'hésite plus et postule à cette offre !

N'hésitez pas à postuler si vous êtes passionné(e) par la boulangerie et souhaitez rejoindre une équipe dynamique et motivée. Rejoignez-nous chez Ergalis pour une expérience enrichissante dans le domaine de la boulangerie!

Le profil recherché

Pour le poste de Boulanger (h/f), nous recherchons un candidat avec un niveau d'étude minimum de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal devrait également avoir une expérience professionnelle d'au moins 1 à 2 ans dans le domaine de la boulangerie.

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.