

Boulangier (H/F)


54520 LAXOU [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 semaines

L'entreprise

ERGALIS GD est un expert du travail temporaire dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche.

Notre client, un hypermarché renommé, recherche un professionnel qualifié pour le poste de Boulangier H/F à Nancy.

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) d'une durée variable. 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)

Si vous êtes passionné(e) par la boulangerie ? Vous avez une première expérience réussie et que 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

Pour le poste de Boulanger (h/f), nous recherchons un candidat avec un niveau d'études de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent et une expérience professionnelle de 1 à 2 ans.

Candidat 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 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.

Venez nous rejoindre 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.