

Boulangier (H/F)

44119 TREILLIERES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :
Cheque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle interimaire, Livret ACTUAL
remunère à 12% à l'année.

Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales,
toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

ACTUAL CARQUEFOU recherche pour le compte de son client spécialisé dans la
fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche, **UN(E) BOULANGER (H/F)**.

Le poste

Actual Carquefou recrute un Boulanger (h/f) pour un poste en usine agroalimentaire à TREILLIERES.

Ce poste consiste à travailler sur la fabrication, la préparation et la cuisson des pains et viennoiseries destinés aux établissements scolaires et à la restauration d'entreprise. L'usine est ouverte 7 jours sur 7, offrant une diversité d'horaires de travail avec des jours de repos variés.

Nous recherchons :

- 1 poste de pétrisseur de journée aux horaires entre 9h et 16h30 avec un jour de repos en semaine.
- 1 poste de pétrisseur de nuit avec des horaires de travail de 18h30 à 1h50 du dimanche soir au jeudi soir, permettant des repos le vendredi soir et samedi soir.
- 1 poste cuiseur travaillant de 20h30 à 4h50 avec comme jours de repos ; semaine 1 : samedi soir, dimanche et semaine 2 : mercredi soir et vendredi soir.

Après une **formation en interne** sur la bonne utilisation des machines de celle-ci, le contrat pourra s'orienter vers un CDI suivant les besoins de l'entreprise.

Venez rejoindre notre équipe dynamique et contribuer à la fabrication de délicieux produits pour diverses institutions. Postulez dès maintenant chez Actual!

Le profil recherché

Profil recherché :

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

Compétences requises :

- Maîtrise de la panification avec une expérience significative dans la fabrication de divers types de pains.
- Connaissance approfondie des techniques de pétrissage et de fermentation, garantissant des produits finis de qualité.
- Capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec ses collègues.
- Sens aigu de l'organisation pour gérer efficacement le flux de travail dans un environnement dynamique.
- Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Si vous êtes passionné(e) par la boulangerie industrielle et que vous possédez les compétences mentionnées ci-dessus, n'hésitez pas à postuler pour ce poste.

Une expérience et un diplôme de boulanger seront exigés sur ces postes.

...