

Boulangier (H/F)

69002 LYON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence de travail temporaire leader est spécialisée dans la mise à disposition de personnel qualifié pour répondre aux besoins ponctuels des entreprises. Elle se distingue par son expertise, sa réactivité et sa capacité à trouver des solutions adaptées aux demandes de ses clients en matière de recrutement temporaire.

Le poste

LEADER recrute un(e) Boulangier(e) (h/f) à Lyon.

Description du poste :

Missions principales du boulanger :

- Préparation de la pâte : Le boulanger prépare les différentes pâtes nécessaires à la production de pain et de viennoiseries.
- Mise en forme des produits : Façonnage des pains et viennoiseries avec maîtrise des gestes techniques.
- Gestion de la fermentation : Veille attentive à ce processus essentiel pour la texture et la légèreté des produits.
- Cuisson des produits : Maîtrise des températures et temps de cuisson pour des résultats parfaits.
- Contrôle de la qualité : Responsabilité du contrôle qualité des productions avec ajustements si nécessaire.
- Entretien de l'espace de travail : Maintien d'un environnement propre et organisé.
- Gestion des approvisionnements : Gestion des stocks d'ingrédients pour une production continue.

Ce poste est à pourvoir en contrat de 6 mois, à partir du 20 janvier 2025, pour un temps plein de 35H/semaine.

Pas de temps partiel possible. Le service à la clientèle peut être requis dans certaines structures.

Pour postuler, veuillez contacter LEADER, l'agence chargée du recrutement, située à Lyon. Rejoignez notre équipe dynamique et passionnée par l'art de la boulangerie!

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boulanger (h/f) :

Nous recherchons un candidat possédant les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise de la pâtisserie et de la boulangerie
- Connaissance des différentes techniques de fabrication

- Capacité à travailler en équipe et sous pression
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Niveau d'expérience :

- Expérience professionnelle d'au moins 2 ans en boulangerie/pâtisserie

Qualités personnelles :

- Rigueur et précision dans le travail

Si vous correspondez à ce profil et que vous souhaitez rejoindre notre équipe dynamique, n'hésitez pas à postuler dès maintenant.