

Boulangier (H/F)

49500 SEGRE EN ANJOU BLEU [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

Actual est un expert du travail temporaire.

Notre client est à la recherche d'un professionnel qualifié pour un poste de Boulangier à Segré en Anjou Bleu. 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 Actual 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

- A compte possible

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 Actual pour une expérience enrichissante dans le domaine de la boulangerie!

Le profil recherché

Nous sommes à la recherche d'un(e) Boulangier (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.