

Boulangier (H/F)

68180 HORBOURG WIHR [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 30 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12 / Heure

L'entreprise

ERGALIS GD spécialistes du secteur des métiers de bouche et de la grande distribution recherche ses talents de demain pour compléter nos équipes, on vous attend !

Le poste

Ergalis recherche un(e) Boulanger/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) de durée variable selon les disponibilités du candidat. Prise de poste dès que possible Si vous êtes passionné(e) par la boulangerie, vous disposez d'une première expérience réussie et 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

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 Lieu de travail : secteur SELESTAT 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.