

Boulangier industriel (H/F)

53950 LOUVERNE [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

 € 13.01 / Heure

L'entreprise

Ergos, réseau d'intérim d'insertion, s'engage à lutter contre les exclusions sur le marché du travail et contre toutes les formes de discrimination à l'embauche. **N°1 de l'intérim d'insertion en France**, Ergos compte aujourd'hui une centaine d'agences réparties sur toute la France, Outre-mer compris.

Conventionnée par l'État, ERGOS concentre son activité sur l'insertion professionnelle des personnes qui ont besoin d'être accompagnées. Elle propose aux candidats des missions auprès d'entreprises utilisatrices, conjuguées à un accompagnement social et professionnel, pendant et en dehors des missions.

L'ETI est soumise à l'ensemble des **règles relatives au travail temporaire**. Ergos s'adresse aux jeunes peu ou pas qualifiés, seniors, travailleurs en situation de handicap, demandeurs d'emploi de longue durée, bénéficiaires du R.S.A et à toute personne faisant face à des problématiques sociales l'empêchant d'accéder durablement à l'emploi.

L'objectif premier est de **permettre aux candidats d'acquérir une expérience professionnelle significative, de gagner en confiance, stabilité sociale et financière**.

Le poste

Ergos recherche un **Boulangier (h/f)** pour son client à LOUVERNE. Basée en Bretagne depuis 1988, cette société est spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de produits de viennoiserie, pâtisserie et boulangerie en France et à l'étranger.

Vous serez amené à occuper plusieurs postes tels que la gestion du pétrin, le contrôle qualité ou encore le conditionnement afin de vous faire monter en compétences et évoluer progressivement sur un poste de conducteur de ligne.

Lors de cette évolution, vous serez amené à gérer une ligne de production en vous assurant du bon fonctionnement des machines, choisir un programme lors d'un changement de production et réaliser de la maintenance de 1er niveau.

En tant que **Boulangier industriel (h/f)**, vous devrez posséder les compétences suivantes :

Expérience en boulangerie-pâtisserie : Avancé

Connaissance des techniques de pétrissage et de cuisson : Maîtrise

Capacité à travailler en équipe : Avancé

Sens de l'organisation et rigueur : Expert

Bonnes capacités de gestion du temps : Confirmé

Vous devez être doté d'un excellent savoir être et être motivé par ce nouveau challenge.

Horaires : 3x8

Le profil recherché

Dans le cadre de cette offre d'emploi, en insertion, le candidat retenu devra obligatoirement **répondre aux critères d'éligibilité** pour travailler en intérim d'insertion (renseignements sur les critères auprès de votre agence Ergos Laval ou auprès de votre structure d'accompagnement si vous en avez une).