

Boulangier (H/F)

95180 Menucourt [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

 € 22500 / An

L'entreprise

Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients. Fort d'un réseau multi-formats de plus de 14 000 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire.

Le poste

ERGALIS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20 000 candidats en CDI, CDD, Intérim et CDI Intérimaire.

Dans le cadre d'un remplacement, notre agence ERGALIS GD PARIS recherche un BOULANGER CONFIRMÉ (H/F) pour un poste en CDI dans l'un de ses clients situé dans le 95.

Vos missions :

Confection de pains et viennoiseries : Choisir, doser et mélanger les ingrédients pour la fabrication de pains traditionnels et spéciaux.

Maîtrise des techniques de cuisson et de décoration : Façonner les pâtons, surveiller la fermentation et procéder à la cuisson, en assurant une qualité irréprochable des produits.

Production de viennoiseries : Créer des viennoiseries garnies, pour enrichir les tables avec des produits gourmands et raffinés.

Mise en valeur des produits : Disposer soigneusement les produits en vitrine pour attirer l'attention des clients.

Accueil et fidélisation de la clientèle : Accueillir chaleureusement la clientèle, en offrant un service personnalisé et des conseils sur les produits.

Gestion des stocks et commandes : Gérer les stocks de matières premières et veiller à la qualité des produits.

Le profil recherché

Le profil recherché :

Passionné par la boulangerie : Vous êtes passionné par la boulangerie et aimez créer des produits de qualité.

Compétences techniques confirmées : Vous maîtrisez les techniques de pétrissage, de façonnage, de cuisson et de décoration.

Créatif et rigoureux : Vous savez faire preuve de créativité tout en respectant les recettes et les normes d'hygiène.

Bon relationnel et sens du service : Vous êtes un excellent communicateur, capable de fidéliser et conseiller vos clients.

Expérience confirmée en boulangerie : Vous avez une solide expérience en tant que boulanger.

Polyvalent et autonome : Vous êtes capable de gérer seul votre poste et maintenir un environnement de travail propre et organisé.