

Pétrisseur/boulangier en usine agro (H/F)

44119 TREILLIERES [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

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :
Cheque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL
rémunéré à 12% à l'année.
Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales,
toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

ACTUAL CARQUEFOU recherche pour le compte de son client spécialisé dans la
fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche, **UN(E)**
PETRISSEUR/BOULANGER (H/F).

Le poste

Pétrisseur/Boulangier (h/f) recherché !

Rejoignez **une usine agroalimentaire dynamique à TREILLIERES** pour un poste passionnant dans la fabrication, la préparation et la cuisson de pains et viennoiseries destinés aux établissements scolaires et à la restauration d'entreprise.

Les horaires, le temps de la formation, sont de 7h15 à 14h35 puis de 5h-12h20 du lundi au vendredi.

Actual Carquefou est à la recherche de candidats maîtrisant la panification et possédant une expérience significative dans la fabrication de divers types de pains. Une connaissance approfondie des techniques de pétrissage et de fermentation est essentielle pour garantir des produits finis de qualité.

Nous recherchons des personnes capables de travailler en équipe et de communiquer efficacement, avec un sens aigu de l'organisation pour gérer le flux de travail dans un environnement dynamique. La rigueur dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est primordiale.

Ne manquez pas cette chance de rejoindre notre équipe et de contribuer à la fabrication de délicieux produits pour diverses institutions.

Postulez dès maintenant chez **Actual Carquefou !**

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de **Pétrisseur (h/f)**.

Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Compétences en pétrissage : Maîtrise des techniques de pétrissage pour garantir une pâte de qualité.

Connaissance des ingrédients : Compréhension approfondie des différents types de farine et autres ingrédients utilisés.

Capacité à travailler en équipe : Collaboration efficace avec les autres membres de l'équipe pour assurer une production fluide.

Attention aux détails : Précision dans le suivi des recettes et des procédures de sécurité alimentaire.

Le candidat doit faire preuve d'une **grande adaptabilité** et être capable de gérer des tâches multiples dans un environnement dynamique.

Une expérience antérieure dans un rôle similaire sera considérée comme **un atout majeur**.