

Boulangier (H/F)

71140 BOURBON LANCY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Notre client est une entreprise spécialisée dans les domaines de la boulangerie et de la pâtisserie.

Le poste

ACTUAL Moulins recherche un Boulangier (h/f) passionné pour rejoindre notre client à Bourbon Lancy (71140). Si vous êtes créatif et motivé, cette opportunité est faite pour vous !

En tant que boulangier, vos principales missions seront de :

- Préparer et découper la pâte puis la mettre en forme.
- Enfournier et défourner les pièces après un temps de cuisson précis.
- Confectionner des viennoiseries délicieuses et innovantes.
- Proposer de nouveaux produits pour ravir notre clientèle.
- Gérer les stocks de manière efficace.

Il s'agit d'un contrat à **temps plein** de 39h/semaine. La rémunération est d'environ **2600€ BRUT**. Vous avez 2 jours de repos dans la semaine qui peuvent varier et 1 week-end en repos toutes les 2 semaines. Vos **horaires** sont les suivantes : **3h15-12h00**.

Profitez de cette chance unique de développer vos compétences et de travailler dans un environnement stimulant !

Être intérimaire avec Actual vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- De 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Du compte épargne temps ayant un taux de 12%

- D'acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Le parrainage
- CSE (éligible à partir de 414h)

Le profil recherché

Le poste de Boulanger (h/f) requiert un candidat motivé et prêt à s'inscrire dans la durée. Le candidat idéal doit avoir entre 1 à 2 ans d'expérience en boulangerie.

Le candidat doit maîtriser les techniques traditionnelles de boulangerie, telles que :

- le **pétrissage**,
- le **façonnage**,
- la **cuisson**.

Une attention particulière aux détails et une passion pour la boulangerie sont des atouts précieux. La capacité à travailler efficacement en équipe et à respecter les normes d'hygiène est également cruciale pour ce rôle.

Vous êtes titulaire d'un **CAP/BEP en boulangerie**, vous justifiez d'une expérience dans ce métier.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions !

Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !