

Pétrisseur (H/F)

03290 DIOU [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

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 le domaine de l'industrie alimentaire.

Le poste

ACTUAL Moulins recherche un(e) Pétrisseur (h/f) passionné(e) pour rejoindre notre client à Diou (03290). Ce poste est une opportunité idéale pour ceux qui souhaitent mettre en pratique leur talent et leur savoir-faire dans un environnement professionnel stimulant.

Vos missions :

- **Préparer la pâte** selon des recettes précises
- **Découper et mettre en forme les produits**
- Assurer le **contrôle de la qualité**
- **Respecter les normes d'hygiène et de sécurité**
- Effectuer le **nettoyage des machines**

Ce poste est à **temps plein (35h/semaine)**. Vos horaires sont les suivantes : **6h-13h20** du lundi au vendredi. Le salaire est à définir selon le profil.

Rejoignez-nous pour une aventure professionnelle enrichissante et pleine de défis !

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

Nous recherchons un Pétrisseur (h/f), avec une expérience de 1 à 2 ans dans le domaine.

Le candidat idéal doit posséder des compétences en **manipulation** et **préparation de pâte**, tout en maintenant une attention particulière à la **qualité** et à la **consistance des mélanges**.

Il est essentiel que le candidat démontre une capacité à travailler efficacement en équipe, tout en respectant les normes de sécurité et d'hygiène. Une passion pour le métier de boulangerie est un atout important pour ce poste.

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 !