

Boulangier industriel (H/F)

44260 MALVILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 8 mois

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise spécialisée dans la fabrication de plats surgelés, ainsi que de petits et mignardises sucrées, présente sur plusieurs sites en Loire-Atlantique.

Le poste

Nous recherchons un boulangier industriel, prêt à rejoindre notre équipe dynamique à Malville.

En tant que boulangier industriel, vous aurez la responsabilité de préparer et réaliser des produits de boulangerie tels que pains, baguettes et viennoiseries en grandes quantités. Vous travaillerez en 3*8 pour assurer un approvisionnement continu.

Vos missions incluront la fabrication et cuisson des pâtes selon un processus artisanal, en respectant les consignes de travail, d'hygiène et de sécurité. Vous gèrerez également l'approvisionnement des ingrédients et superviserez les machines.

Ce poste est un contrat de 8 mois, débutant au plus tôt, avec un temps plein de 35 heures par semaine.

Nous recherchons une personne manuelle et polyvalente, possédant une formation professionnelle dans le domaine de la boulangerie.

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante au sein d'une entreprise innovante!

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boulangier (h/f). Le profil idéal doit posséder des compétences en boulangerie artisanale et être capable de travailler dans un environnement dynamique.

Le candidat doit avoir une connaissance approfondie des techniques de pétrissage et de cuisson des pains traditionnels. Une maîtrise dans la préparation de différentes variétés de pains et de viennoiseries est essentielle.

Une expérience préalable dans un rôle similaire est fortement souhaitée, avec une capacité à gérer efficacement les stocks et à respecter les normes d'hygiène et de sécurité.

La capacité à travailler de manière autonome ainsi qu'en équipe est indispensable, tout en maintenant un haut niveau de qualité dans les produits finis.