Boulanger / pétrisseur (H/F)

24190 Saint-Germain-Du-Salembre Accéder à l'annonce en ligne

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 18 mois
- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

BISCOTTERIE LA CHANTERACOISE

Vous êtes à la recherche d'un nouveau challenge ? Ne cherchez plus ! Venez rejoindre les équipes de notre client, au sein d'une entreprise familiale où les valeurs de cohésion, de bien-être au travail et d'exigence seront au rendez-vous!

Fournisseur officiel de gourmandises, notre client c'est d'abord une entreprise familiale indépendante et fière de l'être! C'est également un savoir-bien-faire unique pour proposer les meilleurs produits à ses clients. C'est d'ailleurs pour cela qu'elle est la marque préférée des français! Les engagements de votre futur employeur sont de Partager, Transmettre et Accompagner!

Avec une taille d'entreprise allant de 10 à 249 collaborateurs, BISCOTTERIE LA CHANTERACOISE opère dans le secteur d'activité 1072Z Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation.

Notre agence REFLEX PERIGUEUX est fière de collaborer avec cette entreprise engagée. Située au 3 Rue du Président Wilson, 24000 Périgueux, notre agence se distingue par son réseau étendu couvrant 600 agences en France.

En tant que partenaire stratégique dans le recrutement et la formation professionnelle, nous avons 3 écoles de formation spécialisées et travaillons avec 3 cabinets pour trouver les talents qui renforceront votre équipe.

Avec un effectif total de 3550 collaborateurs répartis dans nos agences à travers le pays, nous sommes déterminés à offrir des opportunités enrichissantes et stimulantes pour votre carrière chez notre client la BISCOTTERIE LA CHANTERACOISE.

Le poste

Nous recherchons actuellement un **boulanger /** petrisseur pour rejoindre l'équipe de production de notre client qui travaille sur 2 sites de Production autour de ST ASTIER.

Sous la supervision du Responsable d'Atelier et en étroite collaboration avec l'Animateur d'Equipe, vous serez en charge de la fabrication des pains de mie et des biscuits commercialisés par notre entreprise. Votre rôle consistera à assurer la transformation et la cuisson des matières premières, tout en respectant les normes d'hygiène et de qualité en vigueur.

En tant que **BOULANGER / PETRISSEUR**, vous aurez pour missions de peser les ingrédients, surveiller le pétrissage, préparer les produits, gérer la cuisson, assurer le stockage des matières premières, et maintenir un environnement de travail propre et sécurisé. De plus, vous serez amené à participer activement à l'amélioration continue des process internes.

Nous recherchons un candidat rigoureux, ayant une parfaite maîtrise des processus de fabrication et des normes d'hygiène agro-alimentaires. La capacité à anticiper les anomalies dans la gestion des stocks est un atout majeur. Si vous souhaitez rejoindre une entreprise dynamique où règnent l'excellence et le professionnalisme, n'hésitez pas à postuler dès maintenant!

Le profil recherché

Le poste de Boulanger / pétrisseur (h/f) requiert un candidat possédant une expérience professionnelle entre 3 à 5 ans dans le domaine de la boulangerie. Le candidat idéal devra démontrer des compétences solides dans la préparation de divers types de pains et viennoiseries, ainsi que dans la gestion efficace d'une boulangerie.

La maîtrise des techniques de pétrissage, façonnage et cuisson est essentielle, tout comme la capacité à suivre des recettes avec précision pour garantir la qualité constante des produits. De plus, le candidat devra être capable de gérer les stocks, d'assurer la propreté des équipements et du lieu de travail, et de respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Une bonne connaissance des matières premières utilisées en boulangerie ainsi qu'une sensibilité aux tendances du marché sont des atouts appréciés. Le sens de l'organisation, la rigueur et la capacité à travailler sous pression sont également des qualités recherchées pour ce poste exigeant.

Enfin, le candidat idéal devra faire preuve d'une grande passion pour son métier, d'une volonté constante d'apprendre et de s'améliorer, ainsi que d'un esprit d'équipe pour collaborer efficacement avec ses collègues au sein d'une équipe dynamique.