

Boulangier angres (H/F)

62143 ANGRES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 09/09/2025

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

Large éventail de produits de boulangerie : On y retrouve divers types de pains (campagnard, aux céréales, muffins, etc.), ainsi que des viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pancakes, brioches, madeleines, cakes, pains d'épices, etc.)

Le poste

Professionnel(le) de la boulangerie, passionné(e) par le travail des produits artisanaux, avec une maîtrise des techniques de panification traditionnelles et modernes.

Missions principales :

- Préparer et fabriquer les pains et viennoiseries selon les recettes traditionnelles ou spécifiques de l'établissement (pains spéciaux, baguettes, brioches, etc.)
- Pétrir, façonner, cuire les produits de boulangerie
- Respecter les procédures de fabrication, les temps de pousse, de cuisson, et les normes d'hygiène (HACCP)
- Assurer le bon fonctionnement du fournil : entretien du matériel, propreté du poste de travail
- Participer à la gestion des stocks de matières premières (farine, levure, etc.) : commandes, réception, stockage

Mission 1 semaine 5h-12h Mardi au samedi

Le profil recherché

Compétences clés

- Maîtrise des techniques de panification (pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson)
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Résistance physique (travail debout, chaleur, horaires matinaux)
- Créativité et passion du métier

Formation :

CAP Boulanger (minimum requis)

BP Boulanger / Bac pro Boulangerie (atout)