

## Boulangier (H/F)

28330 LA BAZOCHE GOUET [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

### L'entreprise

Notre client est un artisan passionné, spécialisé dans la boulangerie traditionnelle.

### Le poste

**ACTUAL RECRUTE SON FUTUR BOULANGER (H/F)** Le pain est pour vous bien plus qu'un aliment, c'est une passion ? Vous aimez voir la pâte lever et travailler des matières premières de qualité ? Nous cherchons un(e) Boulanger(ère) pour rejoindre notre fournil !

*Votre quotidien au fournil* Au sein de notre équipe, vous serez l'artisan du goût :

Panification : Assurer le pétrissage, le façonnage et la cuisson des différents pains (tradition, pains spéciaux, baguettes).

Gestion du levain : Suivre les fermentations pour garantir des arômes et une conservation optimale.

Viennoiserie : Confectionner des croissants et pains au chocolat maison.

Organisation : Gérer les stocks de farine et assurer l'entretien de votre poste de travail.

**Conditions :** Mission longue durée Rémunération : Selon profil

**L'aventure vous tente ?** Contactez nous : [actual.laferte@actualgroup.com](mailto:actual.laferte@actualgroup.com) 0243602750 Ou passez nous voir directement en agence pour échanger ! Adresse : 49 A Avenue du Général de Gaulle 72400 La Ferté-Bernard

### Le profil recherché

*Le profil que nous recherchons*

Expertise : Vous possédez un CAP, un BEP ou un Brevet Professionnel en Boulangerie.

Maîtrise : Vous connaissez parfaitement les étapes de la fermentation et les différents types de pétrissage.

Rigueur : Vous êtes matinal(e), autonome et soucieux(se) de la régularité de vos produits.

Passion : Vous avez le goût de l'authentique et l'envie de satisfaire nos clients chaque matin.