

Boulangier (H/F)

29100 DOUARNENEZ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise leader de la grande distribution en France, connue pour ses enseignes variées et son engagement envers une alimentation de qualité accessible à tous.

Le poste

Nous recherchons un(e) Boulangier (h/f) passionné(e) pour rejoindre notre équipe à Douarnenez (29100). Ce poste est une occasion unique de mettre en pratique vos compétences en boulangerie.

Vos principales missions incluent : choisir et doser les ingrédients pour la confection de pains, diviser et façonner la pâte en baguette ou boule, ainsi que surveiller la fermentation. Vous serez également responsable de la mise en œuvre de différentes techniques de cuisson.

Le poste est à pourvoir **dès que possible**.

Ce poste est une opportunité de développer vos talents au sein d'une équipe dynamique et professionnelle. Pour plus d'informations, veuillez contacter l'agence **ACTUAL EXPERTS Grande Distribution** en charge de cette offre.

Le profil recherché

Nous recherchons un.e candidat.e pour le poste de Boulangier (h/f) avec les compétences et niveaux de maîtrise suivants :

Le candidat doit avoir une excellente maîtrise des techniques de panification, y compris le pétrissage, la fermentation et la cuisson du pain.

Une expérience avérée dans la préparation de différents types de pains et viennoiseries est essentielle.

La capacité à travailler en équipe et à gérer des tâches multiples dans un environnement dynamique est indispensable.

Une attention particulière aux détails et à la qualité des produits est primordiale pour garantir la satisfaction des clients.

Le candidat doit démontrer une flexibilité et une adaptabilité pour s'adapter aux horaires de travail variables.