

# Boulangier pâtissier (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 22/06/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

## L'entreprise

L'agence Actual Experts Arras GD collabore avec un supermarché dynamique, expert du "fait maison" et de la gourmandise, offrant des produits de boulangerie et pâtisserie irrésistibles.

## Le poste

Vous aimez l'odeur du pain chaud au petit matin et la précision d'une pâte à tarte réussie ? Notre agence d'emploi recrute un(e) Boulanger-Pâtissier (H/F) en intérim pour l'un de ses clients, un supermarché dynamique qui a fait du "fait maison" et de la gourmandise sa marque de fabrique.

Ici, pas de routine ! Nous cherchons un(e) véritable artisan(e) de la grande distribution, capable de faire rayonner le laboratoire et de régaler une clientèle de fidèles. Si vous êtes prêt(e) à mettre la main à la pâte au sein d'une équipe passionnée, cette mission est pour vous.

Votre terrain d'expression (Vos missions) Parce que vous maîtrisez les deux univers, vos journées seront rythmées par la variété et le goût du travail bien fait :

Côté Fournil : Vous donnez vie à la gamme de pains. Du pétrissage au façonnage, en passant par le suivi de la pousse et une cuisson parfaitement maîtrisée, vous gardez des baguettes et des pains spéciaux croustillants à souhait.

Côté Sucré : Vous sublimes le rayon pâtisserie. Vous confectionnez les grands classiques (tartes, entremets, éclairs) et préparez les viennoiseries dorées qui feront craquer les clients dès l'ouverture.

Le sens du détail : Vous dressez une vitrine attractive et gourmande. Vous gérez l'approvisionnement pour éviter les ruptures, tout en assurant une rotation parfaite des produits.

Une hygiène au millimètre : Le laboratoire est votre royaume. Vous veillez à ce qu'il reste impeccable en appliquant rigoureusement les normes HACCP.

Le profil recherché :

Vous êtes diplômé(e) d'un CAP/BEP ou BP en Boulangerie et/ou Pâtisserie (la double compétence est votre grand atout).

Vous avez déjà une première expérience réussie en grande distribution ou en artisanat, vous rendant immédiatement autonome sur le poste.

Vous êtes rigoureux(se) sur la qualité, rapide dans l'exécution et vous possédez un vrai sens du collectif.

## Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Boulanger pâtissier (h/f) doit posséder un ensemble de compétences spécifiques et un niveau de formation adéquat.

Compétences requises : Le candidat doit exceller dans la préparation et la cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie. Une attention particulière à la qualité et à la présentation est essentielle. La maîtrise des techniques de pétrissage, de façonnage et de cuisson est impérative.

Niveau de formation : Le candidat doit avoir un BEP/CAP ou équivalent en boulangerie ou pâtisserie.

La capacité à travailler en équipe, ainsi qu'un sens aigu du service client, sont des atouts indispensables pour réussir dans ce rôle.