

Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : Ouvrier(ère) Boulanger(ère) qualifié(e) (H / F)

Lieu de travail : Bassin du Puy-en-Velay

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDI à temps complet.

Date de début : Dès que possible

Horaires de travail : du lundi au dimanche selon des horaires variables liés à l'activité.
Deux jours de repos hebdomadaires.

Rémunération : selon la grille de la convention collective.

Niveau : Bac Pro Boulangerie.

Expérience (s) : 3 ans.

Présentation rapide de l'entreprise :

Boulangerie et pâtisserie artisanale du bassin du Puy en Velay, composée de 4 boutiques.
Le savoir-faire de notre entreprise est de proposer un produit de grande qualité et le souci de l'accueil de notre clientèle, dans un esprit d'équipe.
Nos équipes élaborent des produits de la boulangerie et de la viennoiserie, de la pâtisserie fine, mais également du snacking ainsi que des produits traiteur.

Activités professionnelles du poste de travail :

Vous serez le maître de votre laboratoire, avec des activités très variées au four, au pétrin, à la confection des viennoiseries, ainsi que des petits travaux administratifs.
Vous aurez à
Surveiller l'approvisionnement des machines (farine, ...),
Manager les équipes de production,
Encadrer, former et professionnaliser des alternants (CAP et BP).

Compétences et qualités recherchées :

Autonomie. Rigueur. Réactivité. Travailler en équipe. Avoir le souci du détail.
Aisance et savoir être dans le contact avec la clientèle. Discrétion.
Bonne expression écrite et orale. Bonne présentation.
Qualités humaines. Leadership.

Contact et modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de candidature et CV au format PDF) sont à adresser à Emmanuel RODRIGUES jusqu'au **15 juillet 2021 à 18H**, sur la boîte mel : emmanuel.rodriques@cipro43.com.