

Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : Traiteur(eure) qualifié(e) (H / F)

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 responsable de votre espace de travail de restauration boulangère, avec des activités très variées au four, au pétrin, à la confection des produits sur commande : plats chauds (pizzas, quiche, ...) et préparations froides et des gammes de produits à développer (plats du jour, salades, bagnat, ...).

Vous aurez à

Suivi des méthodes HACCP (documents administratifs de suivi),

Planifier les commandes et gérer vos stocks en lien avec les gérants.

Compétences et qualités recherchées :

Autonomie. Rigueur. Réactivité. Travailler en équipe. Avoir le souci du détail. Discrétion.

Bonne expression écrite et orale. Bonne présentation.

Qualités humaines.

Lieu de travail : Chadrac

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. Un dimanche travaillé par mois.

Rémunération : selon la grille de la convention collective.

Niveau : CAP traiteur souhaité.

Expérience (s) : 1 an minimum.

Contact et modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de candidature et CV au format PDF) sont à adresser à Emmanuel RODRIGUES jusqu'au **7 juin 2022 à 18H**, sur la boîte mel : emmanuel.rodriques@cipro43.com.