

## Traiteur (H/F)

41000 Blois [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 11 / heure

### L'entreprise

La boutique, accueillante comme une maison de famille, propose ainsi une large gamme de gourmandises salées et sucrées : ficelles apéro, fougasses, baguettes de Tradition, desserts, boissons chaudes, etc. Des produits frais et gourmands pour le plaisir des petits et des grands.

Ouverte 7 jours sur 7, la boulangerie devient un incontournable dans la journée de chacun, que ce soit pour un petit-déjeuner gourmand, un déjeuner sur le pouce ou un goûter en famille.

Véritable succès, le concept s'exporte rapidement en dehors des frontières du Loir-et-Cher.

### Le poste

Notre client spécialisé dans la fabrication et la vente de pâtisseries recherche un traiteur.

#### **La maîtrise :**

- Sélection des produits frais qui serviront à l'élaboration des plats
- Réalisation des plats salés froids et chauds
- Préparation des produits snackings
- Réalisation des différentes cuissons
- Elaboration des sauces et vinaigrettes
- Réalisation d'une présentation soignée

#### **La formation :**

- Accompagnement à la formation des apprentis
- Compréhension, explication et mise en pratique de l'ensemble des fiches techniques

#### **La logistique :**

- Règlement, programmation, utilisation et entretien du matériel
- Réception, rangement et vérification des livraisons de matières premières
- Réalisation régulière d'un état des lieux des stocks
- Connaissance et respect des normes HACCP
- Vérification et mise en œuvre des gestes barrières

#### **Les produits :**

Application d'une feuille de production  
Assurance de la relance de produits tout au long de la journée  
Présentation des différents produits en boutique  
Respect de la rotation des matières premières  
Respect du mode opératoire / Application des méthodes de sécurité de l'entreprise  
Rémunération selon profil.

Horaires types : 4h - 12h / 5h 13h / 6h - 14h

2 jours de repos dans la semaine

**Avantages salariaux :**

Contrat frais de santé

Carte professionnelle bénéficiant des -30% sur tous les produits Feuillette (hors promotion)

Une baguette gratuite par jour travaillé

Adhésion HELLO CSE

Heures de dimanche majorées

Heures de nuit majorées entre 20h et 6h

Heures fériés majorées

Prime de fin d'année

## **Le profil recherché**

Vous êtes avant tout passionné(e) par votre métier et amoureux des bons produits, curieux des nouvelles tendances de consommation et vous aimez le travail soigné.

Vous partagez nos valeurs humaines et êtes à l'écoute de vos collègues et de vos managers pour partager cet esprit d'équipe.

Vous êtes doté(e) d'une pratique artisanale et/ou professionnelle confirmée de la cuisine, vous avez une parfaite maîtrise de technicien opérationnel de ce métier.

Issu(e) du secteur de la restauration, de l'hôtellerie ou des métiers de bouche vous justifiez d'une expérience d'au moins deux ans dans ce domaine.

Vous êtes motivé(e), vous aimez les challenges et vous recherchez des opportunités d'évolution professionnelle ?