

Boulangier (H/F)

41260 La Chaussée-Saint-Victor [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 viennoiseries, pâtisseries et pains recherche un boulanger. **La maîtrise :**

- Pétrissage et calcul des températures de base
- Temps de pointage, de pousse en fonction des températures extérieures
- Division, mise en forme et façonnage des pains, pains spéciaux, viennoises, brioches,
- Cuisson des différents produits boulangers et de produits pâtisseries (flans, cookies, cœurs coulants, moelleux,)
- Fabrication de produits boulangers salés (fougasses, ficelles,)

La formation :

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

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. **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 fabrication de pain, vous avez une parfaite maîtrise de technicien opérationnel de ce métier.

Issu(e) du secteur 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 ?

