

Responsable de production boulangerie (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



15 / 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

Responsable :

- Garantir la qualité des produits dans le respect des valeurs de l'enseigne par son implication et sa maîtrise des métiers de boulanger, pâtissier et traiteur
- En charge de la réalisation des objectifs fixés mensuellement
- Participer activement au développement du chiffre d'affaires par une communication constante avec le responsable des ventes et par la dynamique qu'il insuffle
- Analyser le compte d'exploitation du site et définir un plan d'actions adapté
- Être un gestionnaire de point de vente par la bonne réalisation des commandes, le contrôle des livraisons et la gestion de la production, la réalisation des inventaires, la réalisation et le suivi des plannings ainsi que la maîtrise des coûts
- Assurer le lien entre ses équipes, les clients et la Direction par ses remontés d'informations
- Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire fixées par l'enseigne

Management :

- Assurer l'encadrement du terrain et s'imposer au sein de son équipe par son dynamisme, sa justesse et sa capacité à suivre chacun au quotidien
- Recruter et former le personnel
- Collaboration avec le service RH sur tous les sujets liés aux salariés de l'entreprise
- Planification des horaires et des missions confiées aux équipes
- Gérer l'organisation des journées et optimiser en fonction des besoins
- Dynamiser son équipe par la communication d'objectifs
- Développer votre équipe vers une volonté d'excellence
- Garantir le respect des règles de service, des consignes et des notes d'information
- Mener des réunions du personnel et communiquer les objectifs fixés par l'enseigne
- Mener des entretiens d'évaluation, professionnels, de sanction
- Garantir la bonne transmission des informations

Gestion de la production :

Superviser les métiers de boulanger, pâtissier, traiteur par ses connaissances techniques
 Maîtriser parfaitement les fiches techniques des produits Feuillette
 S'impliquer et réaliser au quotidien les produits et s'assurer de l'adaptation de la production en fonction de la demande
 Gérer le bon fonctionnement du matériel et apporter des réponses sur les problèmes de qualité liés à d'éventuels dysfonctionnements
 S'impliquer dans la mise en avant des produits réalisés en connaissant les règles de merchandising et communiquant avec l'équipe vente
 Rémunération selon profil, à partir de 14euros de l'heure.

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 fériées majorées
- Prime de fin d'année

Le profil recherché

Homme/Femme de terrain, 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.

Doté(e) d'une capacité d'adaptation et d'une forte culture de l'excellence, vous partagez nos valeurs humaines et êtes à l'écoute de vos responsables et de vos équipes pour les accompagner dans leur évolution professionnelle au cours de leur carrière.

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 des métiers de la boulangerie-pâtisserie.

Issu(e) du secteur de l'hôtellerie restauration ou des métiers de bouche vous justifiez d'une expérience d'au moins quatre ans dans l'encadrement d'équipe et vous êtes autonome dans la gestion d'un centre de profit.

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