


Boulangier fabrication artisanale (H/F)

24000 Périgueux [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2500 / Mois

L'entreprise

La Boulangerie/Pâtisserie Montaigne, située à Périgueux, est connue et reconnue pour son excellence et son savoir-faire traditionnel. L'équipe est animée par la création de produits qui allient authenticité, créativité et goût savoureux, tout en offrant une expérience mémorable pour les papilles de sa clientèle.

Ce qui compte pour l'équipe... et pour vous:

- La satisfaction des clients
- La qualité des produits sélectionnés
- Le savoir-faire artisanal

Le poste

Amoureux se de la farine et du bon pain, vous adorez marquer les esprits par la saveur ?! Vous recherchez un endroit qui sélectionne des matières premières de qualité ? Vous avez envie de rejoindre une équipe à taille humaine, où vous pourrez participer aux créations ?

Alors vous allez adorer la Pâtisserie Montaigne!

En bref:

- 39h hebdo
- BP Boulanger / CAP Boulanger avec expérience dans l'artisanat.
- Salaire selon profil (minimum 2500€ brut et jusqu'à 3200€ brut selon diplôme et expérience).

Mettre la main à la pâte chez notre client, c'est :

- Confectionner des viennoiseries
- Fabriquer du pain 100% levain avec des farines naturelles (pas d'additifs, pas d'améliorants)
- Produire une petite offre de snacking (sandwichs maison)
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nettoyer et entretenir la surface de travail
- Gérer le stock
- Manager les apprentis boulangers

Vos conditions de travail:

- Amplitude horaire de 3h30 - 11h30 selon planning.
- Jour de repos le lundi.
- Travail 1 dimanche sur 2.
- Accompagnement et formation au moulin pour apprentissage des farines et des procédés de fabrication.

Le profil recherché

Qui se cache derrière le tablier?!

Titulaire d'un CAP ou d'un BP en boulangerie, vous avez fait vos armes au sein d'une entreprise artisanale.

Vous partagez notre goût de la rigueur professionnelle et appréciez travailler avec des produits de qualité supérieure.

Vous avez le sens de l'organisation, le souci du détail et engagement certain envers la qualité.

Concepteur.trice de gourmandise, votre créativité et votre passion seront des atouts pour être force de proposition.

N'attendez plus et envoyez votre CV pour que nous puissions faire connaissance!