



Conseiller de vente en pâtisserie (H/F)

69003 LYON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat d'apprentissage

 01/09/2026

 Durée : 508 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 600 / Mois

L'entreprise

Dans le cadre de notre développement, nous recherchons notre futur collaborateur : Une personne ambitieuse et motivée. Un profil qui partage notre vision du métier et nos valeurs :
Confiance, Proximité et Réactivité.

Située à Lyon 9ème, deux pas du métro Gorge de Loup, et associée au Groupe Actual, l'ESUP Lyon, acteur majeur de l'enseignement supérieur depuis plus de 30 ans, accueille des étudiants en BTS et en Bachelor. ESUP Lyon : 04 72 68 78 30

Le poste

L'entreprise :

Célèbre pâtisserie lyonnaise qui mêle le savoir-faire et la créativité débordante. Ses gâteaux pleins de joie et d'émotions vous incitent à rêver.

Nous réalisons des pâtisseries uniques 100 % faites maison dans nos 3 boutiques (Foch, Croix-Rousse & Gare Part-Dieu). Nous avons 1 laboratoire de production central où les équipes pâtissent aux aurores chaque matin pour nos boutiques mais aussi pour nos partenaires BtoB et événementiel.

C'est aussi une histoire familiale frère & sœur ! Leur ambition : répandre la joie autour d'eux, grâce à leur pâtisserie unique et inoubliable.

Missions :

En tant que vendeur en boutique, vous travaillerez avec le reste de l'équipe de vente et aurez les missions suivantes :

Accueil et conseil client : Accueillir les clients de manière chaleureuse, les renseigner sur les produits disponibles, et les conseiller en fonction de leurs préférences et besoins.

Présentation et connaissance des produits : Veiller à ce que la présentation des pâtisseries soit attrayante, propre et appétissante. Être bien informé sur les différents types de pâtisseries proposées, leurs ingrédients et être capable de répondre aux questions des clients concernant les allergies alimentaires ou les préférences diététiques.

Gestion des commandes et encaissement : Prendre les commandes des clients, les enregistrer correctement, et s'assurer de la préparation de ces dernières à temps.

Gestion des stocks : Surveiller les niveaux de stock des produits, informer les responsables des besoins de réapprovisionnement.

Promotion des ventes : Participer à des initiatives de promotion des ventes, telles que des dégustations en magasin, des offres spéciales ou des programmes de fidélité pour stimuler les ventes.

Entretien et propreté (respect des normes d'hygiène et de sécurité): Maintenir la propreté de l'espace de vente, des présentoirs et du matériel utilisé.

Missions annexes fonction support avec les manager et direction : communication, création de contenu, production de process/gestion...

Jours de travail : nos boutiques sont ouvertes 7J/7. Travail 5J/7 avec 1 à 2 jours consécutifs de congé par semaine. Planning évolutif en fonction des semaines

Lieu de travail principal : à la Gare Part-Dieu (3ème).

Le profil recherché

- Formation idéalement dans le commerce ou les métiers de bouche.
- Vous avez une bonne présentation, êtes rigoureux, organisé et autonome, doté d'un bon sens du travail d'équipe et un bon relationnel.
- Une 1ère expérience dans la vente de produits BtoC en boutique sera valorisée.
- L'attrait pour la gastronomie est un vrai plus.

Vous êtes en terminale ou titulaire du BAC et vous souhaitez poursuivre (ou reprendre) vos études en BTS MCO en alternance.

Pour mener à bien vos missions, vous avez un excellent relationnel, vous êtes rigoureux, efficace, postulez !

Pour en savoir davantage sur la formation, [Cliquez ici](#)