

Responsable bvp (H/F)

56610 Arradon [Accéder à l'annonce en ligne](#)



Dès que possible

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Experts Vannes GD est votre partenaire privilégié pour l'emploi, situé au 17 Allée François-Joseph Broussais à Vannes, dédié à l'accompagnement personnalisé des candidats et des entreprises.

Notre client, acteur majeur de la grande distribution nationale, se distingue par une implantation locale forte privilégiant un management humain et gratifiant au sein de son hypermarché.

Le poste

Nous recherchons pour le compte de notre client responsable BVP H/F en CDI. L'objectif est de remplacer le responsable actuel qui partira à la retraite en 2027.

Vos missions: Encadrez, formez et animez une équipe de 9 personnes
Supervisez l'ensemble de la production en boulangerie, pâtisserie et viennoiserie
Pilotez les achats, les gammes produits, la politique tarifaire
Mettez en place les opérations commerciales et valorisez les produits en magasin
Garantissez la traçabilité, le respect des normes d'hygiène et de sécurité
Gérez le compte d'exploitation de votre rayon et en optimisez la rentabilité

Avantages : participation, intéressement, 13ème mois, mutuelle
Nous cherchons un véritable passionné de pâtisserie pour renforcer notre équipe.

Le profil recherché

Le poste à pourvoir est celui de Pâtissier (h/f). Le candidat idéal doit posséder diverses compétences clés pour réussir dans ce rôle. Le candidat doit avoir une expérience solide en fabrication de pain artisanal, avec une capacité à créer des produits de haute qualité tout en respectant les normes de sécurité alimentaire. Une connaissance approfondie des techniques de fermentation est essentielle pour garantir la qualité et le goût des produits. Une maîtrise dans l'utilisation de machines de boulangerie modernes est requise pour améliorer l'efficacité et la productivité. Le candidat doit également être capable de travailler en équipe, avec d'excellentes compétences en communication pour coordonner avec les autres membres du personnel. Enfin, un sens aigu de la créativité est souhaité pour innover et proposer de nouvelles recettes qui séduiront la clientèle.