

MODÈLE D'OFFRE D'EMPLOI · SERVICES

Boulangier(ère)

Personnalisez les éléments entre [crochets] puis diffusez l'offre.

Qui sommes-nous ?

[Nom de la boulangerie] est une boulangerie-pâtisserie [artisanale / en réseau] située à [Ville], avec une équipe de [XX] personnes. [Farines, labels, spécialités, fabrication maison...]

Vos missions

Au sein du fournil, vous :

- Préparez et pétrissez les pâtes (pains, baguettes, viennoiseries)
- Assurez le façonnage, l'apprêt et la cuisson
- Gérez les fermentations et adaptez les recettes aux conditions
- Contrôlez la qualité des produits
- Respectez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Entretenez le fournil et le matériel

Votre profil

- CAP / BP boulanger
- Expérience [de X ans] en boulangerie
- Maîtrise des techniques de panification et de viennoiserie
- Rigueur, autonomie et goût du travail de nuit / tôt le matin

Ce que nous vous proposons

- Rémunération : [taux horaire / fixe] + [primes / commissions]
- Contrat [CDI / CDD], [temps plein / temps partiel], horaires [à préciser]
- Horaires [de nuit / très tôt le matin], [2 jours de repos consécutifs]
- [Avantages : mutuelle, remises, CSE, formation...]