



<https://latribunelibre.com/emploi/boulangier-f-h>

BOULANGER F/H

Description

Votre équipe Crit Châlons-en-Champagne recrute pour l'un de ses clients un BOULANGER (H/F) pour un poste en CDI.

En tant que boulanger, vous serez responsable de la fabrication, de la cuisson et de la présentation des produits de boulangerie et de viennoiserie, tout en respectant les normes de qualité et de sécurité alimentaire de l'enseigne.

Vos missions :

- Préparer et pétrir les pâtes selon les recettes et les procédures établies
- Assurer la cuisson des produits de boulangerie et de viennoiserie
- Veiller à la bonne présentation des produits en rayon
- Contrôler la qualité des produits finis
- Participer à la gestion des stocks et passer les commandes nécessaires
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Conseiller les clients sur les produits et les techniques de préparation

Horaire variable du lundi au samedi.

Qualifications

CAP/BEP en boulangerie ou équivalent

Expérience de 2 ans minimum en tant que boulanger, de préférence en grande surface

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Sens du service et de la satisfaction client

Capacité à travailler en équipe et à gérer les périodes de forte affluence

Dynamique, rigoureux et organisé

Organisme employeur

CRIT CHALONS

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTIVITÉS DES AGENCES DE TRAVAIL TEMPORAIRE

Lieu du poste

51242, FAGNIERES, FAGNIERES, France

Salaire de base

20000 € - **Salaire de base**
25000 €

Date de publication

23 septembre 2024 à 09:02

Valide jusqu'au

23.10.2024