



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

Chef boulanger pâtissier (H.M) F/H

Description

En tant que **Chef (Cheffe) Boulanger Pâtissier** , vous serez responsable de la gestion et de l'animation d'une équipe de **17 collaborateurs**, et garant de la qualité des productions boulangères et pâtisseries.

Vos principales missions seront :

- Manager, former et motiver une équipe de 17 personnes
- Organiser et planifier la production quotidienne (boulangerie et pâtisserie)
- Garantir la qualité, la régularité et la créativité des produits
- Veiller au respect strict des normes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité
- Gérer les approvisionnements, les stocks et les coûts de production
- Participer au développement de nouvelles recettes et à l'évolution de la gamme
- Assurer une bonne communication entre la direction et les équipes
- Être force de proposition pour améliorer les process et la performance globale

Qualifications

- Diplôme en boulangerie et/ou pâtisserie (CAP, BP, BM ou équivalent)
- Expérience confirmée en tant que **Chef (Cheffe)ou Responsable de production**, idéalement avec management d'équipe
- Solides compétences en management et leadership
- Excellente maîtrise des techniques de boulangerie et de pâtisserie artisanale
- Sens de l'organisation, rigueur et capacité à gérer les priorités
- Créatif(ve), passionné(e) par le métier et orienté(e) qualité
- Bon relationnel et esprit d'équipe
- Capacité à travailler dans un environnement exigeant et dynamique

Organisme employeur

SAS PACYL4

Type de poste

Temps plein

Secteur

HYPERMARCHÉS

Lieu du poste

94073, THIAIS, THIAIS, France

Date de publication

13 janvier 2026 à 10:02

Valide jusqu'au

12.02.2026

