



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

## CHEF PATISserie – F/H

### Description

#### DESCRIPTIF DU POSTE

**Véritable chef dentreprise, vous exprimez en autonomie votre âme de Responsable et gestionnaire au rayon Pâtisserie Traditionnel et Libre-Service de la structure.**

A ce titre, vous développez pleinement votre potentiel et vos compétences à travers des missions enrichissantes et variées, en vous montrant à la fois un(e) :

- **Leader** , vous structurez, organisez et impulsez la dynamique de votre **stratégie** au sein de votre équipe
- Manager **coach et bienveillant** . Vous animez une équipe de 10 personnes, l'accompagner vers sa montée en compétences et coordonner le travail collectif (planning, CP, formation)
- **Artisan** , vous **préparez et fabriquez vos produits**. Vous veillez à l'attractivité du rayon, à détenir une gamme de produits **permanents** et faites évoluer l'assortiment en fonction des **saisons** et de l'évolution des **tendances**
- Créatif , pour **élaborer vos propres recettes** en collaboration avec vos équipes
- Appliqué(e) pour veiller à la bonne tenue du rayon (étiquetage, prix, informations, etc)
- Bon Gestionnaire , pour **gérer la production quotidienne**, recevoir les fournisseurs et assurer les commandes de matières premières/produits de saisons et **maîtriser** de façon permanente **vos coûts de revient**. Vous suivez et maîtrisez vos indicateurs, la rotation de vos stocks, réduisez la casse et le gaspillage,
- Commercial(e) , pour définir votre **stratégie, développer le CA** de votre rayon, optimiser **vos coûts et vos marges**, mais aussi à l'écoute et au service de la satisfaction clients
- Rigoureux(se) pour **assurer le suivi de la qualité, de la traçabilité** de vos produits et **garantir le respect des règles** d'hygiène et de sécurité tant sur le rayon, qu'en laboratoire de préparation.

#### CDI à pourvoir dès que possible

o Salaire à partir de 2600 brut mensuel + 13ème mois

o Rémunération avec primes de participation/intéressement (équivalente à 17 mois de salaire) + Prime sur objectif

o Avantages salariés sur les courses personnels

### Organisme employeur

Mercato de l'emploi

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

TRAITEMENT DE DONNÉES,  
HÉBERGEMENT ET ACTIVITÉS  
CONNEXES

### Lieu du poste

72181, LE MANS, LE MANS,  
France

### Date de publication

28 août 2024 à 21:02

### Valide jusqu'au

27.09.2024

o Temps complet Horaires au forfait

o Statut : Agent de Maîtrise

o 14 RTT / an

o Mutuelle, Prévoyance, CSE

## Qualifications

Vous êtes :

- **Stimulé par les responsabilités et la gestion de votre secteur en autonomie**
- **Passionné(e) par la Pâtisserie**, vous avez idéalement une **expérience réussie** en management, dans la restauration, traiteur, distribution et/ou distribution spécialisée boulangerie/pâtisserie,
- **Diplômé(e) du CAP, BEP ou BM en Pâtisserie**, vous avez idéalement une **expérience réussie** en management avec appétence à gérer votre équipe avec assertivité et bienveillance
- Commerçant(e) et bon gestionnaire, **vous avez le sens du résultat et du service**. Vous êtes **guidé(e) par la satisfaction client**
- Dynamique, **Créatif et Fort(e) de proposition**
- **De nature investi(e)**, vous vous plaisez sur votre poste si vous êtes opérationnel proactif(ve), et que vous appréciez le commerce et les relations humaines.

**Vous vous reconnaissez ? Alors ne tardez plus, postulez !**

Le poste est ouvert aux personnes en situation de handicap, car nous valorisons la diversité

et l'inclusion dans notre entreprise.

Je suis **Marie CHEVE**, consultante en recrutement pour le MERCATO DE L'EMPLOI, et je suis à votre disposition pour vous mettre en relation avec cette entreprise