



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

CHEF PATISSERIE – F/H

Description

DESCRIPTIF DU POSTE

Véritable chef d'entreprise, 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
- Appliquée(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 **maîtrisez** 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 écouter 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 Maitrise
- 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/patisserie,
- **Diplômé(e) dun 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 plairez sur votre poste si vous êtes opérationnel proactif(ve), et que vous appréciez le commerce et les relations humaines.

Vous vous reconnaissiez ? 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 LEMPLOI, et je suis à votre disposition pour vous mettre en relation avec cette entreprise