

Aux Merveilleux de Fred



Recrute un employé polyvalent, Boulanger (H/F) en CDI 35H

ENTREPRISE

Aux Merveilleux de Fred a été créé il y a 30 ans à Lille par Frédéric Vaucamps. Ce dernier revisite la recette du Merveilleux pour gagner en légèreté et le décliner en plusieurs parfums : succès, la pâtisserie traditionnelle devient un produit populaire. Il retravaille également la brioche et la dote d'une gamme de saveurs : réussite, les Cramiques séduisent leur public.

Pâtisserie artisanale de qualité, nous confectionnons nos produits sur place et à la vue des clients. Notre service d'excellence est mis en avant grâce aux compétences de nos salariés formés en interne au commerce, à la production de gâteaux et à la tenue de magasin.

MISSIONS

Dans le cadre de son développement, Aux Merveilleux de Fred, recherche de nouveaux boulangers pour intégrer différentes boutiques en Ile-de-France. Employé polyvalent, le boulanger travaille sous le management de la responsable de production.

Vous aimez travailler en équipe ? Vous êtes ponctuel et rigoureux ? Vous avez envie de produire des produits d'excellence pour le plus grand nombre ? Vous êtes autonome dans vos missions ? Venez nous rejoindre !

Missions principales :

- Préparer et réaliser nos brioches, pains au lait et gaufres fourrées.
- Gérer les matières premières.
- Respecter la procédure de traçabilité et d'hygiène.
- Entretien de l'espace de travail et le matériel.

Compétences et savoir-être :

- Polyvalence
- Ponctualité
- Tenue et langage adaptés
- Dynamisme
- Autonomie
- Communication avec l'équipe

L'espace de travail du boulanger est ouvert sur l'espace de vente et visible de tous. De ce fait, ces derniers doivent être rigoureux, propres et au service du client.

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Horaires : 6h-13h00 ou bien 13h00-20h00