

**La société Urban Bakery Paris**

Les boulangeries Urban Bakery sont nées de l'amour et la passion de Grégory Desfoux pour le métier de boulanger. Aujourd'hui, Urban Bakery compte 5 boulangeries situées à Belleville, Pyrénées, Goncourt, Villiers et Vincennes.

Engagé dans une démarche responsable, Urban Bakery s'attache à préserver la santé et le bien-être de ses clients. Proposer une meilleure alimentation, c'est d'abord faire appel à des producteurs français garants de la qualité des produits que nous utilisons pour une alimentation saine.

Boulanger/Baker

Urban Bakery

Paris

À plein temps

Votre mission Assemblage farine Travail des farines purs sans additif ni améliorant Pétrissage Autolyse Entretien et fabrication du levain liquide et dur à partir de la mère Façonnage main et banneton Opération de tourage Cuisson Notre mission Chez urban bakery c’est le goût et la qualité.

Votre mission

Assemblage farine

Travail des farines purs sans additif ni améliorant

Pétrissage

Autolyse

Entretien et fabrication du levain liquide et dur à partir de la mère

Façonnage main et banneton

Opération de tourage

Cuisson

Notre mission

Chez Urban bakery c’est le goût et la qualité pour régaler durablement les papilles de nos clients.

On recherche donc avant tout un passionné prêt à s’investir à 100% et socieux de rendre ses lettres de noblesse au plaisir simple de notre enfance qu’on ait 0 ou 99 ans!

Profil

Volontaire et passionné

Rigoureux capable de réaliser un travail constant et qualitatif au quotidien

Autonome, organisé, propre

Dynamique, ambitieux

Polyvalent

Sociable, capable de travailler en équipe

Souriant

Goût pour les blés anciens

Lieu de travail

Paris

Salaire débutant 1600€ net

Qualifié 2000/2200€

Horaire: 5/7jours