

Annonce Boulanger

L'ENTREPRISE

Notre concept

Proposer une large gamme de produits gourmands et de qualité dans une ambiance chaleureuse et accueillante !

Nos engagements

Nous tenons à cœur d'améliorer sans cesse l'accueil de nos clients sans oublier le goût et la qualité des produits. Un mélange de saveur de tradition et de modernité.

"Plus qu'une boulangerie", la maison Feuillette est une entreprise familiale avec des valeurs humaines, du respect et de l'entraide. C'est avant tout une histoire de goût et de partage.

[Blois : Boulangeries Feuillette, le secret d'une réussite - YouTube](#)

LE POSTE

Missions

La maîtrise :

- Pétrissage et calcul des températures de base
- Temps de pointage, de pousse en fonction des températures extérieures
- Division, mise en forme et façonnage des pains, pains spéciaux, viennoises, brioches, ...
- Cuisson des différents produits boulangers et de produits pâtisseries (flans, cookies, cœurs coulants, moelleux, ...)
- Fabrication de produits boulangers salés (fougasses, ficelles, ...)

La formation :

- Compréhension, explication et mise en pratique de l'ensemble des fiches techniques
- Accompagnement à la formation des apprentis

La logistique :

- Règlement, programmation, utilisation et entretien du matériel
- Réception, rangement et vérification des livraisons de matières premières
- Réalisation régulière d'un état des lieux des stocks
- Connaissance et respect des normes HACCP
- Vérification et mise en œuvre des gestes barrières

Les produits :

- Application d'une feuille de production

Annonce Boulanger

- Assurance de la relance de produits tout au long de la journée
- Présentation des différents produits en boutique
- Respect de la rotation des matières premières
- Respect du mode opératoire / Application des méthodes de sécurité de l'entreprise

PROFIL RECHERCHE

Vous êtes avant tout passionné(e) par votre métier et amoureux des bons produits, curieux des nouvelles tendances de consommation et vous aimez le travail soigné.

Vous partagez nos valeurs humaines et êtes à l'écoute de vos collègues et de vos managers pour partager cet esprit d'équipe.

Vous êtes doté(e) d'une pratique artisanale et/ou professionnelle confirmée de la fabrication de pain, vous avez une parfaite maîtrise de technicien opérationnel de ce métier.

Issu(e) du secteur des métiers de bouche vous justifiez d'une expérience d'au moins deux ans dans ce domaine.

Vous êtes motivé(e), vous aimez les challenges et vous recherchez des opportunités d'évolution professionnelle ?

Rejoignez l'aventure Feuillette, une enseigne dynamique en plein développement !

Statut Ouvrier – en 35h hebdomadaires

Horaires types : 4h – 12h / 12h – 20h

2 jours de repos dans la semaine

Convention collective : Boulangerie Pâtisserie Artisanale

Rémunération brute : entre 1645.62€ et 1900€

Autres avantages :

- Contrat frais de santé
- Carte professionnelle bénéficiant des -30% sur tous les produits Feuillette (hors promotion)
- Une baguette gratuite par jour travaillé
- Adhésion HELLO CSE
- Heures de dimanche majorées
- Heures de nuit majorées entre 20h et 6h
- Heures fériés majorées
- Prime de fin d'année