



La CCI recherche un **Responsable Boulangerie H/F** dans le cadre d'une création de poste, afin de rejoindre une équipe impliquée et professionnelle.

C'est l'histoire d'une passion, c'est la signature **boulangère synonyme d'exigence et d'innovation**, et maintenant reconnue pour son savoir-faire dans lequel le nouveau collaborateur évoluera.

### **Missions :**

- Assurer le pétrissage, le façonnage et la cuisson du pain conformément aux recettes de l'entreprise
- Respecter les recettes et les procédures qui seront mises à sa disposition
- Respecter les règles et procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Être en contact avec la clientèle
- Assurer le nettoyage du matériel et des locaux
- Assurer l'ouverture ou la fermeture de La P'tite Boulangerie
- Former de nouveaux entrants et les éventuels apprentis
- Assurer la bonne gestion des stocks

### **Profil :**

- Justifier d'une expérience d'un minimum de **5 ans dans un poste similaire**
- Avoir un bon relationnel et le goût du challenge
- Avoir une bonne **organisation** dans son travail, respecter les procédures et les consignes
- Avoir une bonne connaissance des **règles d'hygiène** et de **sécurité alimentaire**
- Être en capacité de **travailler en totale autonomie**.

**Conditions de travail :**

Poste à pourvoir sur limoge en **CDI temps plein pour septembre 2021**

Les mesures de protection sanitaires liées au COVID 19 sont mises en application au sein de l'entreprise.

Contact : [recrutement@limoges.cci.fr](mailto:recrutement@limoges.cci.fr)