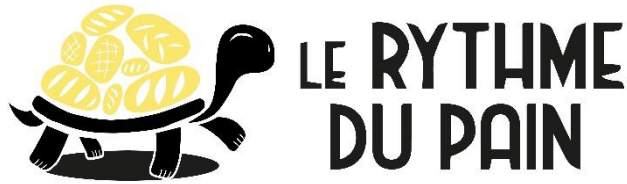


Offre d'embauche

Boulangier.e – Vendeur.se



La boulangerie

La boulangerie Le Rythme du Pain produit et vend plusieurs types de pains au levain naturel, brioches et gâteaux secs. Ouverte depuis le 3 avril 2021, nous sommes actuellement une équipe de 5 boulangier.e.s vendeur.e.s à nous répartir les créneaux de production et de vente.

L'entreprise, bien qu'en EURL, a un fonctionnement qui tend à s'éloigner des modèles conventionnels actuels : pas de travail de nuit, répartition des rôles autour de la production du pain (stocks, entretien matériel, etc), diminution du nombre d'heure de travail, polyvalence et autonomie dans les tâches...

Dans l'anticipation du départ d'un des membres de l'équipe, nous recherchons aujourd'hui un ou une boulangier.e – vendeur.se.

Le poste :

Le poste proposé consiste à fabriquer et vendre les pains et produits que nous proposons, et dans un second temps à s'impliquer dans l'un ou l'autre des rôles indispensables au bon fonctionnement de la boulangerie !

- Amplitude horaire : 6h au plus tôt (environ 2 fois par mois), et au plus tard 20h30 lorsque tu feras la fermeture du magasin
- En moyenne 4 jours de travail par semaine (environ 31h/semaine)
- Salaire « débutant » : 1300€ net par mois, puis 1550€ net une fois formé et autonome
- Ce salaire a pour ambition d'augmenter, et est pour l'instant complété par des primes Mutuelle comprise intégralement
- Six semaines de congés payés, dont 5 sur dates fixes
- Formation en binôme incluse dans les premiers mois de travail
- CDI 35h avec période d'essai de trois mois
- Prise de poste mi-février 2023

Le profil recherché :

- Pas d'expérience boulangère requise, mais un attrait pour les méthodes de panification au levain naturel est indispensable !
- Dynamique, impliqué.e, volontaire, avec un brin d'humour.
- A noter, bien que les méthodes soient pensées pour la meilleure ergonomie possible, boulangier.e reste un métier physique.

Ce poste t'intéresse ? Envoie ta candidature (CV+LM) à contact@lerythmedupain.fr avec pour objet RECRUTEMENT + ton nom, avant le 22 janvier 2023, please.

Pour des points bonus et un peu plus de fun, raconte-nous le pain le plus farfelu que tu ferais, et intègre les mots suivants dans ta lettre : quignon, frasage, fermentation.