

Offre d'embauche Mars 2024

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 6 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...

La boulangerie essaime, et deux membres de l'équipe partent en fin d'année scolaire créer d'autres boulangeries. Nous cherchons donc nos **deux prochain.e.s boulangier.e.s-vendeur.e.s.**

Le poste :

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

- Amplitude horaire : 6h au plus tôt (une fois toutes les 5 semaines, et une fois par semaine à 7h), et au plus tard 20h30 lorsque tu feras la fermeture du magasin
- En moyenne **4 jours de travail par semaine** (31h/semaine)
- Salaire de base : **1400€** net pour les trois premiers mois de formation, puis **1750€ net** et augmentation de 100€/an sur trois ans.
- Ce salaire est complété par des primes en fonction du résultat de l'entreprise. En 2023, ces primes valent environ trois mois de salaire en plus.
- **Mutuelle comprise intégralement**
- **Six semaines de congés payés** (bientôt sept ?), 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 entre mi-mai et mi-juin 2024**

Le profil recherché :

- Pas d'expérience boulangère requise, mais un attrait pour les méthodes de panification au levain naturel est indispensable !
- Tu veux faire des produits de qualité au service de l'alimentation des personnes.
- Tu apprécies le contact humain pendant les créneaux de vente.
- Dynamique, impliqué.e, volontaire, avec un brin d'humour.
- A noter, bien que les méthodes soient pensées pour la meilleure ergonomie possible, **boulangier.e est un métier physique.**

Ce poste t'intéresse ? Envoie ta candidature (CV+LM) à contact@lerythmedupain.fr avec pour objet RECRUTEMENT + ton nom.

Pour un peu plus de fun et quelques points bonus, définis ce qu'est la poudre de perlimpainpain, intercale les mots « fermentation positive » et « artofex », et enfin, donne-nous une citation de Kiki le prince de Painperdu.