



Recrute :  
**1 BOULANGER (F/H)**  
Pour renforcer l'équipe  
**Poste à pourvoir à compter du 01/05/2023**  
**en CDI**  
**à temps plein**

Pour la Boulangerie AU GRAY DU PAIN  
de GRAY (70100)

❖ **Missions principales :**

- Elaborer les pains, viennoiseries et snacks dans le respect des menus, des cartes convenus pour les différents sites de restauration et conformément aux recommandations formulées par votre hiérarchie.
- Assurer la production en nombre suffisant et adapté à l'effectif quotidien en ayant le souci permanent de la qualité de la prestation.
- Superviser et coordonner les personnels et les activités placés sous sa responsabilité.
- Respecter et veiller au respect des règles et procédures d'hygiène, de sécurité (des hommes et alimentaire – HACCP), et de développement durable (tri sélectif et évacuation des déchets).
- Assurer l'entretien et le nettoyage des équipements, ustensiles en lien avec son activité.
- Travailler en équipe et en lien avec le responsable boulangerie.

❖ **Profil :**

- Bac pro, CAP ou BEP Boulanger.
- Expérience de 2 ans minimum dans un poste équivalent.
- Connaissance des différentes gammes de produits (composition, goût, allergènes, ...), de leur mode de conservation et de stockage.
- Connaissance des règles d'étiquetage et d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP notamment).
- Capacités d'adaptation, d'organisation et travail en équipe.
- Sens du service et de l'accueil, qualités relationnelles.
- Autonome, rigoureux, consciencieux et ponctuel.

❖ **Conditions :**

- CCN HLA – coefficient de référence 1550
- Horaires annualisés - Postes à temps plein (35H / semaine : du lundi au vendredi et un samedi sur 2).
- Horaires de matin
- Pas de travail les dimanches et jours fériés
- Lieu de travail : Gray – AU GRAY DU PAIN

Merci d'adresser votre CV + lettre de motivation par courrier ou par e-mail à :

Monsieur SAUVAGEOT Thierry - Directeur Général  
Pôle Administratif – 9, Avenue de Verdun – 70100 GRAY  
thierry.sauvageot@afsame.org