



69004 - LYON, le 23 Juin 2022

## **1225 - BP BOULANGER**

Description du poste :

**Nous recherchons un ou une apprenti(e) boulanger(ère) à partir de fin août, début septembre.**

**Nous travaillons au quotidien avec une équipe dynamique et ouverte dont les mots d'ordres sont :**

- **Le respect des saisons**
- **L'exigence au quotidien**
- **La bienveillance envers l'équipe**

### **Nos valeurs**

**La Générosité : Des produits bien garnis, un accueil chaleureux.**

**le Partage : La transmission, la montée en compétences de chacun, solidarité vis-à-vis de l'équipe.**

**l'Exigence : le souci du détail et la remise en question permanente.**

**Le Plaisir : être bien dans son travail, avoir le sourire, communiquer pour ne rien laisser de côté.**

### **Les missions**

**Nous souhaitons compter sur toi pour intégrer notre équipe constituée de 8 personnes (dont 3 en**

**boulangerie). Les missions couvrent l'intégralité des étapes de panification, de l'entretien des levains**

**jusqu'à la cuisson des produits.**

**Voici quelques exemples :**

- **Cuisson du pain**
- **Pétrissage des pâtes de tradition et spéciaux en viennoiserie**
- **Panification du pain au levain jusqu'à son façonnage**
- **Réflexion autour de la gamme de pain et viennoiseries (nouveaux produits, tests)**
- **Production de biscuits salés et sucrés**

## **Compétences recherchées**

- Le souci du détail
- l'écoute
- La créativité
- Capacités de remise en question

## **Conditions**

- Repos : 2 jours consécutifs (dimanche, lundi)
- Ouverture : Mar - Sam (06:30/20:00) Fermé : Dimanche, Lundi.
- Contrat d'apprentissage
- Avantage en nature : Repas le midi, 25% prix boutique, pain pour la maison
- Laboratoire : ouvert et de plain pied
- Matière première : local et en partie biologique

Merci d'envoyer votre CV et LM à l'adresse mail suivante : [contact@boulangerie-les-artistes.fr](mailto:contact@boulangerie-les-artistes.fr)