

Entreprise familiale leader de la boulangerie artisanale en Valais, nous proposons, depuis plus de 35 ans, nos services de boulangerie, pâtisserie, confiserie et restauration dans 14 points de vente, ainsi qu'à travers notre service traiteur et la livraison quotidienne de nos clients régionaux. Tous nos produits sont imaginés, conçus et fabriqués à Sion au Centre Zen. Nous privilégions des matières premières régionales de qualité et chacun de nos produits passe par la main de l'artisan. Avec plus de 380 collaborateurs et une quinzaine d'apprentis, nous appartenons aux employeurs importants de la région. La passion des saveurs et l'amour du métier de boulanger est le moteur de notre activité.

Afin de renforcer notre équipe, nous recherchons pour le secteur «boulangerie de nuit» de notre Centre de production, à Sion, de suite ou à convenir, un/une

Boulangier(ère)-Pâtissier(ère) à 100 %

Votre activité

- Pétrissage et façonnage des pâtes à longue fermentation
- Finition, coupe et soin des produits avant cuisson
- Gestion des différentes méthodes de cuisson (à sol et à air chaud)
- Mise en place

Votre profil

- Vous êtes au bénéfice d'un CFC de Boulangier(ère)-Pâtissier(ère)
- Vous possédez une expérience confirmée dans un poste similaire
- Vous faites preuve de flexibilité et d'autonomie
- Vous êtes consciencieux/se et avez le sens du détail
- Vous êtes orienté/e qualité
- Vous avez une grande capacité à travailler en équipe

Vos avantages

Nous vous offrons une place de travail fixe au sein d'une entreprise moderne et dynamique, en pleine expansion, avec des conditions d'emploi et des avantages attractifs.

Si vous êtes prêt/e à relever ce défi, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier de candidature **complet** avec CV, photo, copies des diplômes et des certificats de travail.

Zenhäusern Frères S.A.
Chemin du Lazaret 5
CH-1950 Sion
www.chezzen.ch
rh@chezzen.ch