

Si tu as envie d'évoluer dans une société qui place l'humain et la famille au centre de ses préoccupations, où l'agilité et la qualité de vie au travail sont des valeurs, alors n'hésite pas, ce poste est fait pour toi !

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons un/une

Boulangier/ère à 100 % (poste de nuit)

Tes responsabilités

- Pétrissage et façonnage des pâtes
- Finition, coupe et soin des produits avant cuisson
- Gestion des différentes méthodes de cuisson
- Participation à l'optimisation des produits et au développement des nouveautés
- Mise en place

Ton profil

La satisfaction du client est au centre de ton attention. Titulaire d'un CFC ou au bénéfice d'une formation jugée équivalente, tu as une expérience confirmée de plusieurs années dans un poste similaire. Ton parcours professionnel te permet de travailler avec autonomie et en restant à l'écoute de ta hiérarchie. Tu sais prendre des responsabilités et te montrer avenant.

Tu fais preuve de dynamisme, de résistance au stress, de flexibilité et tu te distingues par ton esprit d'équipe, ton aisance relationnelle, ton sens de l'organisation et des priorités.

Orienté/e qualité, tu as le sens du détail et tu es consciencieux. Tu possèdes des compétences avérées en termes de règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et sais tout mettre en œuvre pour en garantir le respect.

Nos avantages

Nous t'offrons un poste au sein d'une entreprise moderne et dynamique, en pleine expansion, avec des conditions de travail et des avantages attractifs.

Si tu es motivé/e à relever ce défi, donne-nous envie de te rencontrer !

Postule directement via notre site internet www.chezzen.ch

Nous répondrons uniquement aux dossiers de candidature complets
(CV, photo, copies des certificats de travail et diplômes) et correspondant aux critères de l'annonce.