

<b>Recruiter</b>	LE MERCATO DE L'EMPLOI
<b>Zipcode</b>	27000
<b>City</b>	Pont-Audemer
<b>Reference</b>	156478856295943191
<b>Title of the Offer</b>	Chef pâtisserie - h/f (CDI)
<b>Description of the mission</b>	DESCRIPTIF DU POSTE

Véritable chef d'entreprise, vous exprimez en autonomie votre âme de Responsable et gestionnaire au rayon Pâtisserie Traditionnel et Libre-Service de la structure.

A ce titre, vous développez pleinement votre potentiel et vos compétences à travers des missions enrichissantes et variées, en vous montrant à la fois un(e) :

- Leader, vous structurez, organisez et impulsez la dynamique de votre stratégie au sein de votre équipe
- Manager coach et bienveillant. Vous animez une équipe de 10 personnes, l'accompagner vers sa montée en compétences et coordonnez le travail collectif (planning, CP, formation)
- Artisan, vous préparez et fabriquez vos produits. Vous veillez à l'attractivité du rayon, à détenir une gamme de produits permanents et faites évoluer l'assortiment en fonction des saisons et de l'évolution des tendances
- Créatif, pour élaborer vos propres recettes en collaboration avec vos équipes
- Appliqué(e) pour veiller à la bonne tenue du rayon (étiquetage, prix, informations, etc)
- Bon Gestionnaire, pour gérer la production quotidienne, recevoir les fournisseurs et assurer les commandes de matières premières/produits de saisons et maîtrisez de façon permanente vos coûts de revient. Vous suivez et maîtrisez vos indicateurs, la rotation de vos stocks, réduisez la casse et le gaspillage,
- Commercial(e), pour définir votre stratégie, développer le CA de votre rayon, optimiser vos coûts et vos marges, mais aussi à l'écoute et au service de la satisfaction clients
- Rigoureux(se) pour assurer le suivi de la qualité, de la traçabilité de vos produits et garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité tant sur le rayon, qu'en laboratoire de préparation.

CDI à pourvoir dès que possible

o Salaire à partir de 2600 brut mensuel 13ème mois

o Rémunération avec primes de participation/intéressement (équivalente à 17 mois de salaire)

Prime sur objectif

o Avantages salariés sur les courses personnelles

o Temps complet Horaires au forfait

o Statut : Agent de Maîtrise

o 14 RTT / an

o Mutuelle, Prévoyance, CSE Pour postuler cliquer ici.

**Type of contract** CDI

**Teleworking** Not specified

**Compensation** 30-40 K /year

**Profile** Commercial / Sales

**Location** Le Mans

**Profile description** Vous êtes :

- Stimulé par les responsabilités et la gestion de votre secteur en autonomie
- Passionné(e) par la Pâtisserie, vous avez idéalement une expérience réussie en management, dans la restauration, traiteur, distribution et/ou distribution spécialisée boulangerie/pâtisserie,
- Diplômé(e) d'un CAP, BEP ou BM en Pâtisserie, vous avez idéalement une expérience réussie en management avec appétence à gérer votre équipe avec assertivité et bienveillance
- Commerçant(e) et bon gestionnaire, vous avez le sens du résultat et du service. Vous êtes guidé(e) par la satisfaction client
- Dynamique, Créatif et Fort(e) de proposition

- De nature investi(e), vous vous plairez sur votre poste si vous êtes opérationnel proactif(ve), et que vous appréciez le commerce et les relations humaines.

Vous vous reconnaissez ? Alors ne tardez plus, postulez !

Le poste est ouvert aux personnes en situation de handicap, car nous valorisons la diversité et l'inclusion dans notre entreprise.

Je suis Marie CHEVE, consultante en recrutement pour le MERCATO DE L'EMPLOI, et je suis à votre disposition pour vous mettre en relation avec cette entreprise

**Profile** Commercial / Sales

**Sector** Administration