



Offre d'emploi - Vendeur.se boulanger.e

Pour le développement de son activité, la SCOP Sarl Les Têtes de Meule spécialisée dans la fabrication 100% maison de pains et brioches certifiés bio recherche un.e vendeur.se boulanger.e.

Définition du poste

Sous la responsabilité du gérant et *in fine* de l'assemblée générale des associé.e.s, tu auras en charge :

L'accueil et la vente (80%)

la mise en rayon, la rotation des produits, l'accueil des clients, la vente, la fermeture du magasin (1 samedi sur 2 + 1/semaine) et le nettoyage de la surface de vente.

La production (20%)

la pesée des ingrédients, le pétrissage de tout type de pâte, le façonnage manuel, les cuissons et le nettoyage de la surface de production.

Profil souhaité

Ton aisance relationnelle, ton dynamisme et ta capacité d'écoute te permettront d'être rapidement autonome au sein d'une équipe portée par l'hospitalité, l'exigence et la coopération.

Tu as la volonté d'apprendre le métier de boulanger.e et nous nous engageons à t'y former. Ou tu es déjà titulaire d'un CAP boulanger et tu souhaites commencer ta carrière à nos côtés.

Tes autres talents susceptibles de faire progresser l'entreprise sont les bienvenus. Un temps dédié dans ton planning pourra être aménagé pour t'y consacrer pleinement.

Ta souplesse dans l'ajustement des plannings, ton sens de l'organisation et ton goût pour la propreté seront largement appréciés.

Enfin, tu démontres une sensibilité pour les enjeux liés à l'écologie et plus particulièrement dans notre profession (matières premières issues de l'agriculture biologique, économie d'énergie, anti gaspillage, empreinte écologique).



Conditions de travail

Nous offrons un Contrat à Durée Indéterminée de 35 heures par semaine. Tu auras la possibilité de candidater pour devenir associé.e après un an d'ancienneté et selon les critères de notre charte d'associé.e.s.

Le poste est à pourvoir à partir du 01/10/2022 avec une période d'essai de 2 mois.

Nous proposons une rémunération au coefficient 160 au taux horaire brut de 10,95 euros + 5,64 euros net d'indemnité repas par jour, soit une rémunération nette mensuelle de 1 425 euros.

A cela s'ajoutent les avantages :

- de la Convention collective de la boulangerie artisanale : prime de fin d'année,
- de la SCOP : une participation à la fin d'année,
- de l'Union sociale des coopératives : prestations enfance, vacances, scolarité et formation, sociales, sportives et culturelles,
- des Têtes de Meule : pas de travail de nuit (amplitude de travail de 6h à 20h30) et 2 jours de repos consécutifs (dimanche et lundi).

Les horaires d'ouverture du magasin sont de 9h à 19h.

Le poste est basé au 8 place Maurice Marchais à Vannes.

Si le coeur vous en dit, merci de nous envoyer un CV et une lettre de motivation avant le 15/09/2022 à l'adresse suivante : bonjour@lestetesdemeule.fr