

Paysan.ne Boulanger·ère (CDI/Temps plein-35 heures)

Présentation de notre structure

"Nous sommes 2 paysans-boulangers installés en bio à Erdeven depuis 15 ans. Nous cultivons du blé, du sarrasin et du seigle. Les farines sont produites à partir de notre moulin. Nous mutualisons le lieu avec une activité de maraîchage composée de 4 personnes en vente directe. Pour pérenniser notre activité, nous recherchons un salarié pour nous seconder dans l'activité de boulangerie"

Missions principales

Au sein du fournil, vous serez amené·e à :

- Préparer la boulangerie (feuilles de production, bois, stocks farine et autres)
 - Pétrir et façonner les pâtes (pain, pains briochés) selon les recettes.
 - Gérer les étapes de chauffe du four, fermentation, enfournement et cuisson.
 - Participer à la maintenance et au nettoyage du fournil et des équipements.
 - Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
 - Travailler en équipe et contribuer à l'amélioration continue des produits et de l'organisation du fournil.
-

Profil recherché

Compétences et qualités :

- Expérience en boulangerie paysanne ou formation en boulangerie (CAP, BP, etc.) appréciée.
 - Connaissance des techniques de pétrissage, fermentation et cuisson.
 - Goût pour le travail manuel.
 - Résistance physique (horaires matinales, station debout, port de charges).
 - Sens de l'organisation, autonomie et esprit d'équipe.
 - Engagement pour une agriculture soutenable et une alimentation de qualité.
-

Atouts supplémentaires :

- Permis B (pour les livraisons éventuelles).
 - Connaissance des farines anciennes et/ou des méthodes de panification manuelle et naturelle.
-

Conditions de travail

- **Salaire/ Type de contrat /horaire :** CDI 35 heures au SMIC répartis du mardi au vendredi

mardi	7h30h-17H30
mercredi	8h00-12h00
jeudi	6h00-17h00
vendredi	7h30-17H30

- **Lieu :** 12 Ter saint germain 56410 ERDEVEN - vestiaires / toilettes et repas sur place possible
-

Pour postuler

Envoyez votre CV et une lettre de motivation à **lemoulindesaintgermain@gmail.com** ou contactez-nous au **06.51.90.05.18.**
ou 06.28.04.50.12. Nous pourrions faire une visite et planifier un essai.