

LA GRANDE EPICERIE PARIS

La Grande Epicerie de Paris, créée en 1923, est une véritable institution parisienne, où se croisent sélectivité et créativité pour une expérience Client gourmande et unique. La Grande Epicerie de Paris offre à ses clients une large gamme de produits de qualité, plus de 30000 références, au sein d'un espace luxueux.

Au sein de cette filiale du Bon Marché (groupe LVMH) de près de 600 collaborateurs, nous recherchons un(e) :

Boulangier CDI F/H

Au sein de l'équipe Boulangerie, et rattaché(e) au Chef de rayon boulangerie, vous fabriquez les pains et/ou viennoiseries de La Grande Epicerie de Paris conformément à nos fiches techniques.

Vos principales missions :

- Procéder à la division des pâtes avant de les façonner
- Conditionner et stocker les différentes pâtes façonnées
- Procéder aux finitions des produits
- Procéder à la cuisson ou la pré cuisson des produits
- Mettre à disposition les différents produits cuits
- Participer à la vie quotidienne du laboratoire : nettoyage, respect des règles d'hygiène, inventaires et rangement des livraisons.

Profil

De formation boulangier ou tourier et justifiant d'une expérience équivalente de 2 ans dans ce domaine, vous êtes passionné(e) par votre métier.

Vous êtes dynamique, rigoureux(se), organisé(e) et autonome.

Vous avez le goût du travail en équipe.

Le groupe Bon Marché est attaché à la mixité et à la diversité. Nous recrutons et reconnaissons tous les talents.