

RESPONSABLE BOULANGERIE H/F

Date : 13 septembre 2019

Pour notre client, nous recherchons dans le cadre du développement de nos futurs projets notre :

RESPONSABLE BOULANGERIE H/F

Vous prenez en charge la conduite globale de notre futur concept en Boulangerie et votre objectif est de proposer une gamme de produits innovante et de qualité aux clients en vous appuyant sur une équipe de 15/20 personnes. Pour cela, vous contribuez à la préparation des produits au sein de nos laboratoires et à la vente auprès de la clientèle, vous êtes garant de la qualité des produits, du service et veillez au respect des conditions d'hygiène et des normes en vigueur. Vous êtes force de proposition dans la mise en place d'actions favorisant le développement du rayon : nouveautés produits, mise en valeur, promotions, actions de fidélisation, etc. Vous assurez la relation avec les fournisseurs, vous effectuez les achats matières et veillez en permanence à la qualité, à l'originalité et la compétitivité de votre offre.

Vous possédez impérativement une expérience en Boulangerie avec une expérience réussie en management d'équipe sur la fabrication de produits de qualité avec un volume important. Véritable professionnel du métier, votre créativité et votre sens de l'innovation permettront de surprendre, satisfaire, fidéliser notre clientèle par des produits de qualité. Nous offrons de bonnes conditions de travail et une rémunération attractive, alors si vous aspirez à un poste vous offrant de l'autonomie, des marges d'initiatives et une liberté pour innover et entreprendre, rejoignez notre équipe de professionnels au sein d'un environnement qualitatif permettant de valoriser votre expérience.