



Offre d'emploi – Boulanger.e Polyvalent.e

La S.C.O.P Comètes, coopérative d'artisan-es boulanger-es basée à Poët Laval (26), est à la recherche d'un.e employé.e polyvalent.e en boulangerie en remplacement d'une salariée associée en congé maternité.

Le contrat commencera en avril 2025 et se terminera au retour de la salariée fin janvier 2026 (possibilité de prolongement du poste en fonction du retour de la salariée en congé maternité).

Durée et type de contrat : C.D.D. (prime précarité en fin de contrat)

Date de prise de poste souhaitée : 7 avril 2025

Le Fournil des Comètes est une boulangerie coopérative qui propose une gamme biologique et locale de pains au levain et autres « gourmandises salées et sucrées ». Nos productions sont essentiellement vendues sur place, dans notre boutique au Poët Laval, mais aussi via d'autres magasins. L'été, nous partageons, avec notre voisine la brasserie de la Vieille Mule, une terrasse conviviale où nous développons une offre de petite restauration.

La structure fonctionne sur un mode coopératif basé sur des décisions démocratiques et une co-gestion / participation des différent-es acteurs et actrices. Une réunion de fonctionnement d'une heure et demie environ est organisée chaque semaine, pendant les heures de travail, à laquelle tous.tes les associé.es et les employé.es saisonnier.es participent.

L'équipe salariée est composée actuellement de cinq boulanger-es vendeu-ses associé-es dont les postes sont identiques, à temps complet, complétée d'une apprentie en CAP boulangerie, d'un emploi à mi-temps pour de la vente, de la livraison et de l'aide boulangère, ainsi qu'un poste saisonnier en juillet et août. Le taux horaire est identique pour tous.tes,

Du fait de l'absence d'une boulangère dû à un congé maternité, nous recherchons une personne supplémentaire pour des fonctions de production, de cuisson, et également de vente et de livraison.

MISSIONS

• Production boulangère

- Assurer la production des pains et viennoiseries en collaboration avec l'équipe en place en respect des fiches de production et méthodes établies.
- Pesée des ingrédients à partir de la feuille de production
- Assurer la cuisson de la production de manière autonome
- Assurer l'entretien des espaces de production et de vente

• **Vente**

- Accueil des client.e.s et présentation des produits
- Préparation des commandes
- Encaissement (logiciel informatique)
- Saisie des stocks en fin de journée / Fermeture caisse
- Tenue au propre de la boutique et réassort

• **Autre**

- Livraison
- Participation aux tâches de ménage selon un planning tournant établi

PROFIL DU / DE LA CANDIDAT-E

Nous souhaitons que le-la futur-e salarié-e :

- ait des connaissances et maîtrise les techniques et outils de la panification
- soit sensible aux enjeux des productions locales et biologiques, ait un intérêt pour la boulangerie au levain
- soit autonome, ponctuel.le et sociable
- ait envie de prendre sa place dans une dynamique collective et horizontale
- soit à l'aise et chaleureu-se dans l'accueil des client-es,
- soit à l'aise avec l'informatique (logiciel de caisse)
- soit titulaire du permis B (indispensable)

SALAIRE ET CONDITIONS DE TRAVAIL

12,20€ brut de l'heure + prime et intéressement sur les bénéfices de la SCOP

35h / semaine

Fonctionnement par poste tournant chaque jour : cuisson, production pain, production sucrés, vente, livraison, fermeture) les horaires évoluent dans un créneau compris entre 5h30 (cuisson) et 19h30 (fermeture). En dehors de ces deux postes, les autres journées commencent entre 8h et 9h et se terminent entre 15h30 et 16h30.

4 ou 5 jours travaillés par semaine. Pas de travail de nuit.

Rotation sur certains samedis (cuisson ou vente).

Deux jours minimum de repos consécutifs

Repas du midi pris en charge et compris dans les heures de travail+ un pain par jour travaillé + 35 % de réduction sur autres produits.

**Si cette offre vous intéresse, merci de nous solliciter par mail avec CV et lettre de motivation
avant le 03 mars 2025**

contact@fournildescometes.com

04 26 34 32 72