



Boulangier(ère) expérimenté(e)

Profil de l'entreprise :

Totalement dédié à la gastronomie, Rob c'est la rencontre entre des hommes et des femmes de métier qui partagent le goût des saveurs et de l'incomparable. Mais pas seulement. Rob c'est aussi une ambiance conviviale, des formations pointues et un suivi quotidien dans votre spécialité.

Descriptif du poste

Pour notre magasin de Woluwé, nous sommes à la recherche d'un boulanger expérimenté pour notre atelier artisanal qui surplombe notre magasin. Nous offrons une large gamme de 15000 produits alimentaires de très haute qualité.

Responsabilités :

- Vous assurez la production en boulangerie, sous la supervision du Chef d'Atelier (pains, baguettes, biscuits et petites pâtisseries...)
- Vous n'avez pas peur de mettre la main à la pâte.
- Vous vous formez au quotidien grâce à vos recherches et à vos collègues.
- Travail autonome tout en faisant partie d'une équipe.

Profil recherché :

- Vous avez de très bonnes connaissances en production de produits boulangerie et pâtisserie (façonnage, pétrissage et cuisson).
- Vous êtes investis dans ce que vous entreprenez (et vous aimez prendre des initiatives)
- Vous êtes dynamique et motivé.e.
- Vous avez déjà une première expérience en tant que boulanger et vous voulez partager votre expérience avec nous.
- Vous n'avez pas de problème de réveil matinal.

Offre :

- Poste à pourvoir dès que possible en contrat 38h.
- Contrat à durée indéterminée - statut ouvrier
- Participation dans les frais de transport
- Une formation continue
- Organisation annuelle d'un événement ludique pour les collaborateurs