



# PÂTISSIER - CHOCOLATIER - TRAITEUR NOUS RECRUTONS

CDI - TEMPS COMPLET  
À FEURS

## Pâtissier :

Ouvrier Pâtissier  
H / F

## Traiteur :

Chef de partie Entrée  
Commis de Cuisine  
H/F

## Boutique :

Vendeurs  
H / F



**Vous ne pouvez pas être présent ? Envoyez-nous votre candidature !**

contact@brunoguerpillon.fr - 04 77 28 59 77



Retrouvez nos offres sur notre site internet !  
[www.brunoguerpillon.fr](http://www.brunoguerpillon.fr)

## Table des matières

<b>1. FICHES DE POSTES – VENTE &amp; COMMERCE.....</b>	<b>3</b>
<b>A. VENDEUR – VENDEUSE – TEMPS COMPLET ET/OU TEMPS PARTIEL .....</b>	<b>3</b>
<b>1. FICHES DE POSTES – PRODUCTION.....</b>	<b>5</b>
<b>A. BOULANGER – CDI 39H00 / ET OU / CONTRAT D’ALTERNANCE.....</b>	<b>5</b>
<b>B. CUISINE – TRAITEUR FROID – SNACKING .....</b>	<b>7</b>

C. PATISSIER .....	8
--------------------	---

## 1. Fiches de postes – Vente & Commerce

### a. Vendeur – Vendeuse – Temps complet et/ou Temps Partiel

Vendeur – Vendeuse – H/F	
Identification du poste :	<p><u>Intitulé du poste</u> : Vendeur H/F – Conseiller Clientèle  <u>Type de contrat</u> : CDI  <u>Temps de travail et Lieu de travail</u> :  de 8 à 39H00 par semaine <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boutique de Feurs (1 POSTE – 39H00 – 1 POSTE 25H00).</li> <li>- Boutique de Montbrison (1 CONTRAT – 25H00 – 1 CONTRAT WEEK-ENDS 8H00 /SEMAINE).</li> <li>- Boutique de Montrond-les-Bains – (1 CONTRAT WEEK-ENDS – 8H00/SEMAINE)</li> </ul> </p>
Missions & tâches :	<p><u>Missions Principales</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueillir et conseiller les clients avec professionnalisme et courtoisie</li> <li>- Réaliser des démonstrations de produits pour valoriser leur usage et leurs avantages.</li> <li>- Assurer le service à table et la préparation des boissons froides et chaudes.</li> <li>- Gérer le merchandising en assurant la mise en valeur des produits selon les standards de l'enseigne</li> <li>- Gérer les opérations d'encaissement, y compris le handling de caisse</li> <li>- Assurer la gestion des stocks, la rotation des produits et le réapprovisionnement</li> <li>- Participer à l'organisation du point de vente pour optimiser l'expérience client</li> <li>- Fournir un service client exemplaire en répondant efficacement à leurs attentes</li> <li>- Effectuer les dépôts en banques des soldes de caisses.</li> </ul>
Liaisons hiérarchiques :	<p><u>Supérieur direct</u> : Coordinateur des points de vente, Direction.  <u>Liaisons fonctionnelles</u> : Equipes de production et de commerce.</p>
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer un service de qualité et une mise en valeur de nos produits.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantir la satisfaction des clients</li> <li>- Contribuer à l'image de la Maison</li> <li>- Respect des standards d'entretiens &amp; normes d'hygiènes.</li> </ul>
Savoir-faire :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques de service en restauration</li> <li>- Application des standards de la maison &amp; des normes d'Hygiène (HACCP)</li> <li>- Organisation, gestion des priorités et réactivité</li> </ul>
Savoir-être :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Excellente présentation</li> <li>- Sens du service et de l'accueil</li> <li>- Discréction et courtoisie</li> <li>- Ponctualité</li> <li>- Esprit d'équipe</li> </ul>
Diplôme :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pas de diplôme obligatoire</li> <li>- Formation en hôtellerie-restauration ou commerce appréciée (CAP, Bac Pro, BTS...)</li> </ul>
Expérience :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Première expérience en restauration traditionnelle ou commerce appréciée</li> <li>- Débutant accepté avec motivation &amp; sérieux, formation en interne possible.</li> </ul>
Environnement :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travail debout prolongé</li> <li>- Nouveau point de vente, rattaché à notre pôle production.</li> <li>- Environnement dynamique et rythmé</li> <li>- </li> </ul>
Rémunération :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selon profil &amp; expérience.</li> <li>- Horaires variables et flexibles, permettant le respect de l'équilibre vie professionnelle et vie personnelle.</li> </ul>

## 1. Fiches de postes – Production

### a. Boulanger – CDI 39H00 / et ou / contrat d'alternance.

Fiche de poste – BOULANGER	
Identification du poste :	<u>Intitulé du poste</u> : Boulanger <u>Type de contrat</u> : CDI – 39H00 <u>Temps de travail</u> : du mercredi au dimanche, ou du mardi au samedi. (semaine en alternance). <u>Lieu de travail</u> : Atelier de production central – FEURS. <u>Date de prise de poste</u> : dès que possible.
Missions & tâches :	<u>Missions Principales</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer, pétrir et façonner les pâtes (pain, viennoiseries, spécialités)</li> <li>- Assurer les fermentations et la cuisson des produits</li> <li>- Respecter les recettes, les fiches techniques et les process de fabrication</li> <li>- Gérer les stocks de matières premières et signaler les besoins d'approvisionnement</li> <li>- Maintenir un poste de travail propre et organisé</li> <li>- Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)</li> <li>- Participer à la création ou à l'amélioration de nouvelles recettes (selon structure)</li> <li>- Accueillir et conseiller la clientèle si nécessaire</li> </ul>
Savoir-faire :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques de service en restauration</li> <li>- Lecture et application d'un déroulé évènementiel</li> <li>- Gestion du service</li> <li>- Application des normes d'Hygiène (HACCP)</li> <li>- Organisation</li> </ul>
Savoir-être :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rigueur et sens de l'organisation</li> <li>- Passion pour le métier et le produit</li> <li>- Résistance au travail en horaires décalés</li> </ul>
Diplôme :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation en BOULANGERIE appréciée (CAP, Bac Pro, BTS...) ou en cours de Formation.</li> </ul>
Expérience :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CAP/BEP Boulanger (minimum requis)</li> <li>- Expérience souhaitée : débutant accepté / 1/2 années d'expérience appréciées</li> <li>- Connaissance des normes d'hygiènes alimentaires obligatoire</li> </ul>
Environnement :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travail debout prolongé</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Horaires atypiques (soirée, nuits, week-end, jours fériés)</li> <li>- Environnement dynamique et rythmé</li> <li>- Laboratoire de production adaptée, équipement neuf.</li> </ul>
Rémunération / Conditions :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Horaires : matinaux, week-ends et jours fériés possibles</li> <li>- Environnement : laboratoire de production</li> <li>- Type de contrat : CDI / ou / Alternance (à préciser)</li> <li>- Rémunération : selon profil et expérience</li> </ul>

## b. Cuisine – Traiteur Froid – Snacking

Fiche de poste – Cuisine Traiteur Froid	
Identification du poste :	<p><u>Intitulé du poste</u> : Cuisinier Traiteur – Zone Froide.</p> <p><u>Type de contrat</u> : CDI – 35H00 ou 39H00.</p> <p><u>Temps de travail</u>: du mardi au samedi, de 4H00 à 12H30.</p> <p><u>Lieu de travail</u> : Atelier de production central – FEURS.</p> <p><u>Date de prise de poste</u> : dès que possible.</p>
Missions & tâches :	<p><b>Missions Principales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer et réaliser les <b>productions froides</b> : salades composées, snackings, entrées, plats froids, buffets, cocktails, plateaux repas</li> <li>- Réaliser les <b>montages et finitions</b> (dressage, présentation, décor)</li> <li>- Assurer le <b>conditionnement, l'étiquetage et le stockage</b> des produits</li> <li>- Gérer les <b>matières premières</b> (réception, contrôle, rotation des stocks)</li> <li>- Maintenir un <b>poste de travail propre et organisé</b></li> <li>- Travailler en coordination avec l'équipe cuisine et production</li> <li>- Participer à l'amélioration continue des recettes et process</li> </ul>
Savoir-faire :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques culinaires froides</li> <li>- Organisation et gestion du temps</li> <li>- Respect strict des normes d'hygiène</li> <li>- Esprit d'équipe</li> <li>- Polyvalence</li> </ul>
Savoir-être :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtrise des <b>techniques de cuisine froide</b></li> <li>- Sens du détail, de la présentation et de la qualité produit</li> <li>- Rigueur, autonomie et esprit d'équipe</li> <li>- Capacité à travailler en respectant les délais et volumes de production</li> <li>-</li> </ul>
Diplôme :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation en hôtellerie-restauration</li> </ul>
Expérience :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation en cuisine (CAP/BEP/Bac Pro ou équivalent).</li> <li>- Expérience non obligatoire.</li> </ul>
Environnement :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nouveaux ateliers modernes à Feurs</li> <li>- Entreprise en développement</li> <li>- Ambiance de travail conviviale</li> <li>- Produits de qualité et savoir-faire traiteur</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Possibilité de réaliser des extras, via notre structure évènementielle.</li> </ul>
Rémunération :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travail en atelier de production central.</li> <li>- Horaires fixes (selon activité, peu ou pas de coupures)</li> <li>- Travail possible du mardi au samedi, ou du lundi au vendredi.</li> </ul>

### c. Pâtissier

Fiche de poste – Ouvrier de production Pâtisserie – et/ou contrat alternance	
Identification du poste :	<p><u>Intitulé du poste</u> : Ouvrier – apprenti Pâtissier.</p> <p><u>Type de contrat</u> : CDI – 35H00 ou 39H00.</p> <p><u>Temps de travail</u> : du mardi au samedi, de 4H00 à 12H30.</p> <p><u>Lieu de travail</u> : Atelier de production central – FEURS.</p> <p><u>Date de prise de poste</u> : dès que possible.</p>
Missions & tâches :	<p><u>Missions Principales</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer et réaliser pâtisseries fines, entremets, tartes, viennoiseries et autres desserts selon les recettes et standards de qualité de la Maison.</li> <li>- Participer à l'élaboration de nouvelles créations pâtissières (saisonnalité, demandes clients, événements).</li> <li>- Soigner le dressage et la présentation des produits pour la vente et les commandes sur mesure.</li> </ul>
Savoir-faire :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtrise des techniques de pâtisserie classique et contemporaine.</li> <li>- Sens de l'esthétique, du goût et du détail.</li> <li>- Capacité à suivre des fiches techniques et recettes standardisées</li> </ul>
Savoir-être :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Créativité, rigueur et autonomie dans la production.</li> <li>- Sens de l'organisation et respect des délais.</li> <li>- Esprit d'équipe et bonne communication interne.</li> <li>-</li> </ul>
Diplôme :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation en pâtisserie.</li> </ul>
Expérience :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation en pâtissier (CAP - MC ou équivalent).</li> <li>- Expérience non obligatoire pour les contrats en alternances.</li> </ul>

Environnement :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nouveaux ateliers modernes à Feurs</li> <li>- Entreprise en développement</li> <li>- Ambiance de travail conviviale</li> <li>- Produits de qualité et savoir-faire traiteur</li> <li>- Possibilité de réaliser des extras, via notre structure évènementielle.</li> </ul>
Rémunération / Conditions :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travail en atelier de production central.</li> <li>- Horaires fixes (selon activité, pas de coupures)</li> <li>- Travail possible du mardi au samedi et du mercredi au dimanche.</li> <li>- Rémunération selon expérience / profil.</li> </ul>