



La Fournée Dorée, 3^{ème} marque nationale (800 personnes ; 200 M € CA), est une entreprise familiale à taille humaine, innovante et reconnue pour ses produits de qualité. Présente sur le marché de la viennoiserie depuis 1997, la société ne cesse de progresser en France et à l'étranger. Ses clients sont les enseignes de la grande distribution.

Vous êtes dynamique, professionnel et un inconditionnel gourmand, alors envoyez-nous votre candidature !

Nous recrutons pour notre **site de production de VENDEE** (85150 LES ACHARDS) **en CDI** des :

PETRISSEURS H/F

Vos Missions :

Dans un environnement de production industrielle moderne et performant, vous êtes rattaché au Chef d'Equipe.

Vous préparez les pétrins conformément au programme de fabrication, en incorporant les ingrédients des recettes selon l'ordre établi. Vous contrôlez les pâtes et approvisionnez la ligne de fabrication.

Vous réalisez également les contrôles sur les matières premières, les préparations et les produits en cours. Vous assurez la traçabilité des ingrédients et des étapes de fabrication en utilisant l'outil informatique.

Votre Profil :

Vous avez une expérience réussie de 3 à 5 ans sur un poste similaire, de préférence en industrie agroalimentaire, en grande distribution ou en artisanat.

Vous détenez au minimum un CAP, BEP, BP ou BM de boulanger. Un Bac pro boulanger est un plus.

Vous êtes organisé, rigoureux, autonome, vous recherchez la régularité de la qualité de pâte et vous savez analyser les dérives.

Conditions proposées :

Travail posté en 3x8 en semaine

Possibilité de travailler les samedis ou en équipe de week-end sur la base du volontariat

Eléments de salaire : mutuelle, nombreux accessoires de salaire (prime d'habillement, prime de panier, prime de jour supplémentaire, prime de jour férié), épargne salariale et 13^e mois selon ancienneté.

Mise à disposition d'une salle de sport.

Contact :

Envoyez votre candidature (CV + lettre de motivation) à : candidature@lafourneedoree.fr