



- Prestations de services
- Sous traitance
- Espaces Verts
- Fabrication de palettes
- Boulangerie
- Blanchisserie
- Entretien de locaux

Lieu-dit-Meymac
2 impasse de Malaval
43150 LE MONASTIER-SUR-GAZEILLE
04 71 03 80 31
esatmeymac@asea43.org

Le Pôle Handicap Adultes de l'ASEA 43
recrute pour L'ESAT de MEYMAC
Laboratoire de la boulangerie – Mons – 53 Chemin de Gendriac –
43000 LE PUY EN VELAY

Un Boulanger-Pâtissier / Une Boulangère-Pâtissière
H/F

CDD de 4 mois– 80% d'un temps plein
Prise de poste le 1^{er} septembre 2021

Rémunération selon CC66

Au sein de l'équipe boulangerie vous assurez les missions suivantes :

- Vous fabriquez l'ensemble des variétés de pains et viennoiseries.
- Vous maîtrisez et suivez la cuisson.
- Vous maîtrisez le matériel de fabrication utilisé en boulangerie (pétrin mécanique, chambre de fermentation, four à commande numérique...).
- Vous suivez les procédures et les temps de fabrication de chaque type de produit et appliquez strictement les règles d'hygiène,

Vous êtes garants de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire !

Savoirs être professionnels

Vous êtes autonome; organisé (e) et vous appréciez le travail en équipe, rejoignez-nous !

Profil :

BEP / CAP Boulanger.

Des compétences en pâtisserie seront un plus.

Rattaché(e) au responsable de production, vous travaillerez en 28 heures hebdomadaire, du lundi au Samedi, avec 2 jours de repos dans la semaine.

Des personnes en situation de handicap évoluent dans votre environnement de travail. Vous serez amené(e) à transmettre les techniques du métier ou à mener des actions de sensibilisation au métier.

Conformément aux valeurs qui nous animent, nous attendons de la rigueur, du sérieux, de la ponctualité.

Boulangers, nous attendons vos candidatures !

Si vous êtes disponible et intéressé(e), merci de nous faire parvenir un CV + lettre de motivation à envoyer par mail avant le 15/08/2021 à Laurent ROUVRAY - Directeur Adjoint de l'ESAT de Meymac – lrouvray@asea43.org