Suard

VOTRE ARTISAN

POUR COMPLÉTER NOTRE ÉQUIPE

NOUS RECRUTONS

1 RESPONSABLE TRAITEUR 100%

DE SUITE OU DATE À CONVENIR

Tes missions

- Garantir la qualité et la présentation soignée de chaque produit traiteur, avec un réel souci du détail.
- Superviser et coordonner l'équipe traiteur avec une bonne gestion humaine et opérationnelle.
- Participer à la création de nouveaux produits innovants et adaptés aux besoins de notre clientèle.
- Veiller au respect strict des consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Veiller à une gestion optimale des stocks (notamment suivi des dates limites de péremption).
- Utiliser les outils informatiques pour le suivi des commandes, des stocks et de la planification.
- CFC boulanger ou dans la branche, ou une solide expérience professionnelle dans le domaine alimentaire.

Faites-nous parvenir votre dossier complet par courrier à:

BOULANGERIE-PÂTISSERIE-CONFISERIE SUARD SA
Case postale - 1701 Fribourg

ou par e-mail à:

contact@confiserie-suard.ch