



Fondée il y a maintenant plus de 75 ans, la société Suard a su devenir, au fil des années, une institution présente dans le paysage fribourgeois.

La société compte aujourd'hui un laboratoire, six boulangeries, quatre tea-rooms. Le tout réparti à travers la ville de Fribourg, Givisiez et Marly.

La qualité irréprochable de nos produits et la satisfaction de notre clientèle sont les facteurs clés du succès de notre entreprise.

POUR COMPLÉTER NOTRE ÉQUIPE NOUS RECHERCHONS

UN/E CHEF/FE DE PRODUCTION À 100%

ENTRÉE: 01.01.2026 OU À CONVENIR - CONTRAT DE DURÉE INDÉTERMINÉE

Le chef de production est responsable de l'ensemble des opérations de production au sein du laboratoire de boulangerie, pâtisserie, confiserie et traiteur de Suard SA. Son rôle est de garantir la qualité des produits, la gestion efficace du personnel, et l'optimisation des ressources.

VOS MISSIONS:

- Gestion du personnel : encadrement des responsables de secteurs et des apprenti(e)s, motivation et développement des équipes, maintien d'une bonne communication et un climat de travail positif, évaluations, qualifications et tous types d'entretiens;
- Gestion des coûts et des budgets: suivi des dépenses, optimisation des ressources, établissement et contrôle des budgets, frais de personnel;
- Gestion de la production: planification, organisation et supervision des activités pour garantir le respect des délais, des objectifs de qualité et de productivité;
- Assurer un suivi régulier auprès de la direction;
- Contribuer à l'amélioration continue des processus et au respect des normes de sécurité et d'hygiène.

VOTRE PROFIL:

- Titulaire d'un brevet ou d'une maîtrise en boulangerie ou dans la branche;
- Expérience confirmée de 5 ans dans un poste similaire, avec une solide expérience en management d'équipe et en communication;
- Excellentes connaissances des normes d'hygiène;
- Esprit d'analyse, rigueur, sens de l'organisation et réactivité face aux imprévus;
- Forte orientation en qualité de produits.

CE QUE NOUS OFFRONS:

- Un environnement de travail agréable et dynamique;
- Un salaire conforme à la CCT de la boulangerie;
- 20% de réduction sur nos produits;
- 5 semaines de vacances.