



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.**

POUR COMPLÉTER NOTRE ÉQUIPE NOUS RECHERCHONS

UN/E BOULANGER/ÈRE DE NUIT À 100%

DE SUITE OU À CONVENIR - CONTRAT DE DURÉE INDÉTERMINÉE

VOS MISSIONS:

- Préparation et fabrication des pains et autres produits de boulangerie;
- Assurer la cuisson des produits dans le respect de nos standards de qualité;
- Accueillir, conseiller et fidéliser notre clientèle avec professionnalisme et enthousiasme, tout en développant les ventes;
- Planifier et organiser la production nocturne afin de garantir la disponibilité des produits dès l’ouverture des points de vente;
- Contrôler la qualité des produits finis (aspect, goût, texture);
- Transmettre les informations utiles à l’équipe de jour (quantités produites, anomalies, besoins);
- Respect des normes d’hygiène et de sécurité alimentaire.

VOTRE PROFIL:

- Titulaire d’un CFC boulanger ou dans la branche;
- Expérience confirmée dans un poste similaire;
- Très bonnes connaissances des normes d’hygiène;
- Sens du détail, rigueur et esprit d’équipe;
- Bonne résistance au stress et capacité à gérer les priorités;
- À l’aise avec le travail de nuit.

CE QUE NOUS OFFRONS:

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

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature complet (cv, lettre de motivation, diplômes et certificats de travail).

Merci de nous faire parvenir votre candidature via notre site internet:

www.confiserie-suard.ch (sous l’onglet Emploi, à l’aide du formulaire en ligne.)