



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 PÂTISSIER/ÈRE À 100%

DE SUITE OU À CONVENIR - CONTRAT DE DURÉE INDÉTERMINÉE

VOS MISSIONS:

- Préparation et réalisation de pâtisseries, entremets, tartes, viennoiseries et autres douceurs;
- Création de desserts selon la saison et les tendances;
- Assurer la propreté et l'organisation de la zone de travail;
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire;
- Participer aux inventaires et aux contrôles de stock.

VOTRE PROFIL:

- Titulaire d'un CFC Pâtissier ou formation équivalente;
- Expérience confirmée dans un poste similaire;
- Créatif(ve), précis(e) et passionné(e) par le métier ;
- Sens du détail et de l'esthétique;

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.)