



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 CUISINIER/ÈRE À 100%

AVEC RESPONSABILITÉ D'ÉQUIPE

ENTRÉE: DE SUITE OU DATE À CONVENIR

## VOS MISSIONS:

- Garantir la qualité et la présentation soignée de chaque produits 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;
- Respect des normes 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.

## 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 et capacité à travailler en équipe.

## 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.

## INTÉRESSÉ/E?

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](http://www.confiserie-suard.ch) (sous l'onglet Emploi, à l'aide du formulaire en ligne.)