

FICHE DE POSTE : Snackeur(se) (H/F)

Description du poste :

Intégré(e) au sein de l'équipe de pâtissiers, le/la snackeur(se) assure la préparation et la mise en valeur de l'offre snacking (pizzas, quiches, sandwiches, plats cuisinés, etc.).

Travaillant en binôme avec les pâtissiers, il/elle participe à l'élaboration de la gamme snacking et assure le suivi ainsi que la commande des matières premières nécessaires à la production.

Il/elle exerce ses missions dans le respect strict des normes d'hygiène et de qualité, ainsi que des standards de l'enseigne, tout en veillant en permanence à la satisfaction de la clientèle.

Missions :

- Préparer les produits de snacking : sandwichs, salades, wraps, quiches, pizzas, plats chauds ou froids.
- Réaliser les assemblages selon les fiches recettes et procédures internes.
- Assurer la cuisson, le réchauffage et le maintien au chaud si nécessaire.
- Veiller à la fraîcheur, à la qualité visuelle et gustative des produits.
- Appliquer strictement les règles **HACCP**.
- Nettoyer et désinfecter le poste de travail, le matériel et les zones de production.
- Respecter les dates limites, le stockage et la traçabilité des produits.
- Porter la tenue professionnelle et respecter les règles de sécurité alimentaire.
- Gérer les stocks (matières premières, produits finis)
- Limiter les pertes et signaler les besoins de réassort
- Participer aux inventaires si demandés
- Travailler en coordination avec l'équipe de vente
- Participer au réunion mensuelle (Comité produit).

Compétences requises

Savoir-faire :

- Techniques de préparation alimentaire
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Organisation et gestion du temps
- Capacité à travailler en flux tendu



FICHE DE POSTE : Snackeur(se) (H/F)

Savoir-être :

- Fiabilité et ponctualité
- Rigueur, propreté, sens du détail
- Bonne humeur, esprit d'équipe
- Réactivité et adaptabilité
- Sens du service client

Profil recherché :

- Expérience en snacking, restauration rapide, cuisine ou boulangerie appréciée
- Formation en hygiène alimentaire souhaitée
- Débutant(e) accepté(e) si motivé(e) et formé(e) en interne

Conditions de travail :

- Travail debout, rythme soutenu
- Rythme & Horaires : Du dimanche au jeudi de 5h00 à 12h21.
- Environnement alimentaire exigeant en matière d'hygiène

Rémunération :

- Salaire Brut Mensuel : 1950 € Brut + Majoration heures de nuits et dimanches.
- Base Contractuelle : Convention collective nationale de la boulangerie-pâtisserie artisanale
- Temps de travail : 35 h hebdomadaires.

Avantages :

- Mutuelle prise en charge à 50%.
- Compte Boulangerie Avantage.