



## BOULANGER CDI

### *Entreprise*

**BURGARD**, entreprise de 200 salariés

Basé à Hoerdt (15 min au nord de Strasbourg)

Activités : Industriel agro-alimentaire : fabrication de pains, produits apéritifs et sandwich

### *Dénomination*

Au sein d'une unité de production, vous contribuez à la qualité des produits confectionnés en suivant les modes opératoires et recettes définies par l'entreprise :

- Vous réaliserez la production (préparation des pâtes, façonnage, pétrissage, cuisson) selon les besoins des clients et les consignes.
- Vous proposez des améliorations en continue sur l'organisation de la boulangerie (fabrication et conditionnement).
- Vous respectez et faites respecter les exigences de certification (IFC, BRC, ISO 9001...)

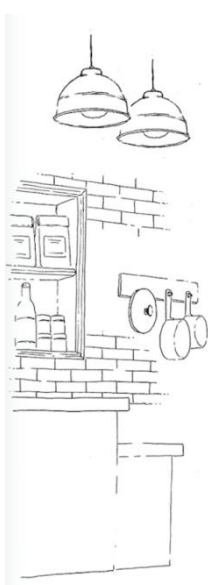
Vous pouvez être amené à seconder le Responsable Boulangerie dans la surveillance du bon fonctionnement des process de l'entreprise et dans le suivi de production.

### *Compétences requises*

Sur un poste terrain, vous mettez en application les processus de fabrication tout en veillant au respect des règles d'hygiène.

### *Profil*

Une personne diplômée d'un CAP Boulanger serait un réel atout, mais n'est pas obligatoire.



### *Place du poste dans l'organisation*

Sous la responsabilité du Responsable boulangerie

### *Remplacement*

Par un autre boulanger

### *Relations internes / externes*

**Internes** : Tous les services.

**Externes** : Prestataires extérieurs.

### *Contact*

GEORGETON Clotilde  
ZI Avenue de l'Europe – 67725 HOERDT  
Tél : 03 90 29 48 60