



## RESPONSABLE D'ATELIER BOULANGERIE 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

Responsable Boulangerie

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 êtes en charge de la surveillance du bon fonctionnement des process de l'entreprise et dans le suivi de production.
- Vous réaliserez également la production (préparation des pâtes, façonnage, pétrissage, cuisson) selon les besoins des clients et les consignes.
- Vous êtes en charge de l'organisation globale de la production en boulangerie : assurer la production en termes de qualité, cout, quantité et délais.
- Vous managez le personnel de Boulangerie
- 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..)

### 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.
- Bac +2 Domaine Agroalimentaire

### Place du poste dans l'organisation

Sous la responsabilité de la Directrice Usine

### Remplacement

Par un chef d'équipe boulangerie.

### 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

