

Nous recrutons un(e) boulanger(e) (F/H)

- La Cavalerie (12230)
- CDI ou CDD saisonnier
- Salaire selon compétences
- Début : dès que possible

Le Fournil des Cardabelles cherche une nouvelle paire de mains pour venir renforcer l'équipe au pétrin ! Nous recrutons un(e) boulanger(e) passionné(e) prêt(e) à faire lever de belles idées avec nous.

Installé dans des locaux neufs et parfaitement équipés, notre fournil est un endroit où le goût du travail bien fait, la qualité des produits et la passion du métier gonflent chaque jour comme une bonne pâte à pain.

Ici, nous aimons les artisans qui ont de la farine sur les mains, de l'envie dans le pétrin et des idées plein la tête pour continuer à faire croustiller notre savoir-faire.

Votre mission

Au sein de notre équipe de 11 personnes, vous participez à la fabrication quotidienne de nos pains et spécialités artisanales.

- Réaliser les différentes productions de boulangerie
- Être autonome sur votre poste
- Participer à l'organisation du travail dans le fournil
- Contribuer à maintenir un haut niveau d'exigence et de qualité

Conditions de travail

- Horaires : 3h00 - 10h20
- 2 jours de repos consécutifs
- 1 week-end de repos par mois
- Fermeture le dimanche de fin septembre à fin avril
- Aide possible pour trouver un logement
- Un atelier flambant neuf et du matériel récent
- Une équipe soudée et bienveillante

Le profil que nous recherchons

Vous êtes :

- Titulaire d'un CAP/BEP boulangerie
- Autonome
- Motivé(e) et débrouillard(e)
- Organisé(e)
- Créatif(ve) et force de proposition
- Attaché(e) au travail artisanal et au goût du produit bien fait

Le bon sens, l'envie et la passion du métier feront toute la différence.

Pourquoi rejoindre le Fournil des Cardabelles ?

Le Fournil des Cardabelles est une boulangerie-pâtisserie artisanale familiale, portée par Sophie et David. Chaque jour, nous proposons :

- Pains artisanaux
- Pâtisseries maison
- Snacks et produits salés
- Un salon de thé convivial avec terrasse ombragée

Notre philosophie repose sur des engagements forts :

- Produits artisanaux et authentiques
- Ingrédients sourcés localement
- Farines issues de fournisseurs locaux
- Un écosystème local et responsable

Mais surtout, notre équipe est le cœur du fournil.

Nous avançons ensemble avec bienveillance, exigence et passion du métier.

Envie de nous rejoindre ?

Si vous aimez la boulangerie artisanale, le travail d'équipe et la création, nous serons ravis de vous rencontrer. **Envoyez votre candidature à lefournildescardabelles@gmail.com ou passez directement nous voir !**

Le fournil des Cardabelles



Le Fournil des Cardabelles
05 65 78 18 87 | lefournildescardabelles@gmail.com
56 Rue d'Occitanie, 12230 La Cavalerie (sortie 47 - A75)