

## **Boulangier / Pâtissier Associé H/F**

### **Responsable de Production et de vente GAP H/F**

Représentant de notre enseigne vous dirigez une équipe de vente et de production selon le savoir-faire et les méthodes du Grenier à Pain.

En relation directe avec le Président et cadres du Groupe GAP, vos missions seront :

#### **Communication**

Garantir l'image, la qualité des produits et l'accueil de vos clients au sein de votre structure.

Assurer la transmission des informations et communication du groupe.

Promouvoir les produits de l'enseigne, le savoir-faire et les nouveautés.

#### **Formation / Encadrement / Management**

Participer à la création et à la formation de vos équipes. Encadrer l'équipe de vente et de production. Motiver et challenger vos équipes.

Accompagner et développer les compétences de vos collaborateurs pour favoriser leur évolution.

Mettre à profit les indicateurs du quotidien pour la gestion et la rentabilité de votre point de vente.

#### **Hygiène / sécurité / maintenance**

Respecter et garantir les réglementations d'hygiène et de sécurité.

Sensibiliser vos équipes aux règles élémentaires d'hygiène.

Garantir le bon entretien des locaux, du matériel et des outils de travail.

### **Mission contrôle qualité**

S'assurer de la qualité de l'ensemble des produits et des services proposés par le Grenier à Pain.

Veiller au respect des règles et standards du Groupe.

Veiller au respect des bons procédés de fabrication

### **Votre Profil**

Plus que votre formation, ce sont votre motivation, votre passion et votre expérience (2 ans et plus) qui feront la différence.

Rejoignez un groupe dynamique et en pleine croissance pour vous investir dans une aventure entrepreneuriale forte.

Intérêt pour les métiers de Bouche, les cultures culinaires, la qualité et le commerce de proximité.

Vous aimez être sur le terrain pour gérer les problématiques du quotidien et vous faites preuve d'anticipation.

Dynamique doté d'un fort leadership, vous bénéficiez d'horaires variables (ouverture/fermeture) sans coupure avec deux jours de repos par semaine.

Envoyez votre candidature (CV + lettre de motivation) à [recrutement@legrenierapain.com](mailto:recrutement@legrenierapain.com)