

Fiche de poste : Chef Boulanger (H/F)

Le chef boulanger – également appelé responsable boulangerie ou manager de production boulangerie – est un professionnel expérimenté des métiers de bouche et un véritable leader d'équipe. À la tête du laboratoire ou du rayon boulangerie, il supervise la fabrication, la qualité et la présentation des produits boulanger tout en assurant la gestion et la performance commerciale de son secteur. Il incarne le savoir-faire artisanal, la rigueur technique et la vision managériale indispensables à la réussite du rayon.

Description du poste

En tant que chef boulanger, vous êtes responsable de la production et de la commercialisation des produits boulanger et viennoiseries. Vous supervisez une équipe d'ouvriers boulanger et d'aides-boulanger, gérez la planification des fabrications et veillez au respect des standards de qualité, de sécurité et d'hygiène. Votre mission consiste à garantir la satisfaction client par la fraîcheur, la régularité et l'innovation des produits tout en optimisant la rentabilité du rayon.

Missions principales

- Encadrer, former et motiver l'équipe de boulanger et d'aides-boulanger.
- Organiser les plannings et la répartition des tâches.
- Garantir la conformité et la régularité des fabrications quotidiennes.
- Veiller au bon déroulement des différentes étapes : pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson.
- Assurer le respect strict des normes HACCP et des règles d'hygiène.
- Contrôler la qualité des matières premières et des produits finis.
- Entretenir les équipements, fours et installations du laboratoire.
- Piloter les indicateurs de performance : ventes, marge, pertes et productivité.
- Gérer les commandes, stocks et approvisionnements.
- Participer à la mise en valeur du rayon et aux actions commerciales.

Compétences recherchées

- Excellente maîtrise des techniques de panification, de fermentation et de cuisson.
- Solides compétences en gestion d'équipe et en organisation de production.
- Sens du commerce et de la qualité client.
- Esprit d'initiative et créativité dans l'offre boulangère.
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Rigueur, réactivité et leadership naturel.

- Résistance physique et adaptabilité.

Formations et expériences exigées

CAP Boulanger, BP Boulanger, Bac Pro Boulanger-Pâtissier ou diplôme équivalent. Une expérience confirmée en boulangerie artisanale ou de grande distribution est indispensable, avec des compétences avérées en encadrement et gestion de production.

Fourchette de rémunération

Chef boulanger confirmé : entre 2 800 € et 3 800 € bruts mensuels, selon la taille du magasin et la région. Des primes de performance ou d'objectifs peuvent compléter la rémunération, ainsi que des avantages liés à l'ancienneté ou à la productivité.

Comment recruter un Chef Boulanger ?

Pour recruter un chef boulanger qualifié ou responsable boulangerie expérimenté, faites appel à Swipelink, un cabinet de recrutement digital spécialisé dans la grande distribution. Grâce à son approche innovante, Swipelink identifie et contacte automatiquement les meilleurs profils autour de vous, parmi des professionnels passionnés et expérimentés du secteur. Cette solution vous permet de gagner du temps, d'optimiser vos recrutements et d'attirer les meilleurs talents.

© Swipelink - Cabinet de recrutement digital spécialisé en grande distribution