



## Nous recherchons un.e boulanger.ère pour rejoindre notre équipe !

La Compagnie Fermentée est un fournil coopératif (SARL SCOP) fabriquant du pain bio au levain naturel, distribué localement dans l'agglomération de Rennes.

Nous recrutons un.e boulanger.ère polyvalent.e pour la fabrication, la livraison et la vente des différents produits de La Compagnie Fermentée.

### Responsabilités

- Conduite de fournées de pain au levain en autonomie et en équipe (pétrissage, division, façonnage, enfournement)
- Livraison de la production du fournil (agglomération rennaise) et vente directe sur les marchés
- Participation au bon fonctionnement collectif du fournil (nettoyage, rangement, réception de commandes, envoi de bons de livraison, gestion de mails etc...)
- Participation aux réunions d'équipe et à la vie de la Scop en tant que salarié.e

### Savoir-faire techniques attendus

- Expériences préalables ou en cours sur un poste similaire souhaitée (idéalement fabrication au levain en pousse directe et/ou pousse lente, et cuisson au four à bois)
- Connaissance et maîtrise des équipements professionnels de boulangerie, notamment pétrin, batteur, fours...
- Connaissance des pratiques de sécurité alimentaire, prévention et santé (risques encourus : brûlures, poussières de farine facilement inhalables responsables d'allergies respiratoires, port et manipulation fréquents de charges lourdes) et des contraintes organisationnelles du métier de la boulangerie (horaires décalés, travail occasionnel le week-end).
- Respect des règles d'hygiène alimentaire.

### Savoir-être attendus

- Fort esprit d'équipe et intérêt pour le fonctionnement d'une coopérative
- Intérêt pour s'impliquer en tant qu'associé.e, dans la structure – projection à long terme
- Bonne maîtrise de la gestion du temps et sens de l'organisation
- Responsabilité et proactivité
- Capacités à rester calme et concentré.e – en autonomie comme en travail collectif
- Capacités d'adaptation (planning variable, changement de postes quotidien)
- Dynamisme, réactivité et positivité

- Service client : veiller à la présentation des produits, encaisser les client.es, garantir un service de qualité et fidéliser la clientèle en étant à l'écoute de leurs besoins (professionnel.les et vente directe).

### **Les petits + :**

- Nous serions sensibles aux candidat.es ayant une expérience et/ou un intérêt fort pour le travail de meunerie (mouture, entretien et gestion d'un moulin sur meule de pierres type Astrié).
- Des opportunités de culture de blé panifiable peuvent se développer, en lien avec la SCOP et en vue de la production du fournil. En ce sens, un diplôme et/ou une expérience en tant que paysan.ne boulanger.ère pourrait être mis à profit dans le cadre du poste.

### **Conditions d'emploi**

- Type de contrat de travail : CDD de 6 mois avec opportunité de passage en CDI
- Nombre d'heures de travail hebdomadaire : 30 heures
- Taux horaire brut : 12,40 €
- Salaire brut mensuel : 1610,73 € (évolutif après 6 mois)
- Prime de fin d'année (à partir d'1 an d'ancienneté)
- Lieu de travail : Ferme Les Petits Chapelais, Chavagne
- Permis B exigé

Prise de poste : **août / septembre 2025** (date à définir). Plusieurs semaines de tuilages sont prévues.

Les candidatures (CV + lettre de motivation) sont à adresser **avant le 4 mai 2025** :

lacompaniefermentee@zaclys.net

Entretiens d'embauche et journées d'immersion avec l'équipe : semaines 20 à 26 (entre le 12 mai et le 29 juin 2025).