

# Boulangerie artisanale bio au levain naturel – Recrutement

Ouverture : mai 2026 à Cherbourg-en-Cotentin

Dans le cadre de l'ouverture d'une **boulangerie artisanale bio au levain naturel**, nous recrutons **2 boulanger·e·s polyvalent·e·s** :

- **1 profil expérimenté**
- **1 profil débutant ou en début de parcours**



## Organisation du travail

- Travail en **postes tournants**, après une période de rodage liée à l'ouverture
- **35h par semaine**
- **Du lundi au vendredi**
- **Aucun travail de nuit**

**Le projet** : une boulangerie engagée, où **tout est fait maison** à partir de **produits bruts, bio et de saison**, avec une vraie attention portée au **goût** et à la **qualité nutritionnelle**, ainsi qu'à l'**impact écologique** et humain de notre activité.

Selon le niveau d'expérience, vous participerez à :

- la **production de pains au levain naturel**,
- la réalisation de **brioches, snacking salé, gâteaux de voyage**,
- la gestion du levain et l'entretien des locaux,
- l'organisation de la production.
- la vente des produits en boutique

Les postes sont donc **polyvalents** : une **ouverture à la vente** et au contact client est demandée.

## Profils recherchés

- Convictions **écologiques fortes** et cohérentes avec le projet
- Intérêt réel pour le **travail au levain naturel** et l'artisanat
- **Dynamisme, organisation, autonomie**
- **Ouverture d'esprit** et envie d'apprendre / de transmettre
- Capacité à travailler en équipe dans un esprit bienveillant

## Conditions

- **Salaire selon expérience**
- Environnement de travail respectueux, humain et en construction collective
- Possibilité d'évoluer avec le projet dès son lancement

## Candidatures :

CV + quelques mots sur votre parcours et motivation à [bise@bise-boulangerie.fr](mailto:bise@bise-boulangerie.fr)