

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

WOLFISBERG

CAROUGE - GENÈVE - ROLLE

WWW.WOLFISBERG.ORG

Le plaisir des saveurs authentiques

Un/e boulanger/-ère-Pâtissier/-ère Genève

La Boulangerie-Pâtisserie Wolfisberg est une entreprise familiale, active aussi dans le domaine de la restauration, a été fondée en 1961. Elle possède quatre succursales sur Genève et une à Rolle ainsi qu'un laboratoire de production spacieux et moderne. Elle emploie une septantaine de collaborateurs/-trices ainsi qu'une dizaine d'apprentis/-es (première entreprise formatrice genevoise).

La Boulangerie-Pâtisserie Wolfisberg a obtenu de nombreux prix ces dernières années. Et, en particulier le prix d'excellence lors d'un concours national en 2019.

Notre entreprise se veut résolument dynamique et innovante à tous les niveaux. Pour cela, nous vous proposons un cadre de travail chaleureux et agréable. Nous portons un soin tout particulier à la qualité de nos produits, du service et de l'accueil. C'est pourquoi nous mettons l'accent sur la courtoisie et la présentation. Grâce à ces différents ingrédients réunis nous vous permettrons de travailler dans une excellente ambiance, afin de satisfaire au mieux nos nombreuses et fidèles clientèles.

Pour compléter notre équipe au laboratoire, nous recherchons un/e boulanger/ère-Pâtissier/ère.

Votre profil

- Diplômé/-ée au bénéfice d'un CFC ou titre jugé équivalent
 - Expérience dans un poste similaire
 - Dynamique et innovant
 - Méthodique et organisé
 - Sens des responsabilités
 - Bon esprit d'équipe
 - Résistance au stress
-
- **Date d'entrée : de suite ou à convenir**

Si vous êtes intéressé/-ée, merci de bien vouloir nous faire parvenir votre dossier complet, lettre de motivation, CV avec photo (format passeport), copies des certificats de travail et des diplômes, exclusivement par mail à rh@wolfisberg.org.

Nous donnerons suite uniquement aux dossiers complets et répondant au profil demandé.

www.wolfisberg.org