

# BOULANGER

Le Domaine des Terres du Val réunit hôtel, restaurants, wellness, golf, ferme, boulangerie et vignoble. Ici, la nature rencontre le savoir-faire humain pour créer des expériences uniques. Écologique et responsable, le domaine compte aujourd'hui plus de 100 collaborateurs pour faire vivre notre vision et nos valeurs au quotidien.

## PROFIL RECHERCHÉ

- Flexibilité et capacité d'adaptation
- Autonomie
- Savoir-être
- Capacité à travailler en équipe avec les boulangers, vendeurs et équipes support
- Rigueur dans le suivi des recettes, le nettoyage et l'administratif
- Dynamisme et créativité
- Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène
- + : compétences en pâtisserie

## POSTE

- Maîtriser le processus complet de fabrication du pain
- Suivre les recettes et instructions de fabrication de chaque produit
- Utiliser et entretenir le matériel de boulangerie
- Assurer le suivi de l'entretien des machines avec les fournisseurs
- Adapter les quantités de production selon les besoins
- Participer ponctuellement à la vente pour soutenir l'équipe
- Travailler en équipe, seul, avec des intérimaires ou des étudiants
- Envie d'apprendre et de développer ses compétences

## NOUS REJOINDRE, C'EST...

- Travailler dans cadre magnifique, avec une équipe jeune, dynamique et ultra-motivée !
- Faire partie d'une entreprise qui a du sens et qui construit le monde de demain
- **Type de contrat** : CDI
- **Horaire** : à discuter
- **Lieu** : Wanze
- **Date de début** : ASAP

L'inclusion des différences est une force, Terres du Val est convaincu que diversité rime avec performance, nous portons donc la même attention à toutes les candidatures.

Merci d'envoyer votre candidature à : [RECRUTEMENT@TERRESDUVAL.BE](mailto:RECRUTEMENT@TERRESDUVAL.BE)



T E R R E S   D U   V A L