

# L'ASBL Sans Patron recherche un.e PATISSIER.E pour son atelier à LIEGE

## Informations générales

Catégorie de métier	PATISSIER.E
Date d'engagement	À partir du 01/10/2024 (voir avant si disponible)
Votre fonction	Au sein de notre collectif de boulangerie autogérée et collaborative, nous recherchons une nouvelle personne pour rejoindre l'atelier et, plus spécifiquement, le pôle pâtisserie-viennoiserie ; une personne autonome et capable, disposant de préférence à l'accès à la profession en Belgique. Le travail se fera dans notre atelier à Liège.

## Profil du candidat.e

Expérience professionnelle	Secteur : Boulangerie Durée : 3 ans minimum
Connaissances spécifiques	Accès à la profession de boulangerie-pâtisserie
Description libre	Une expérience de quelques années en pâtisserie est préférée, ainsi qu'une ouverture, voir un intérêt aux dynamiques autogestionnaires.  Le travail sera la confection et la réalisation complète et artisanale de croissants & pains au chocolat feuilletés et de petits gâteaux divers (tartelettes, fondants, cake...) pour notre magasin.

## Caractéristiques du poste

Contrat et Régime de travail	Heures/sem : Temps partiel à discuter. Horaire : A déterminer dans le groupe atelier, sans doute le matin Type : Temps partiel à durée indéterminée
Salaire	Barémique sur la commission paritaire de la boulangerie. CP 118, échelon 2, 3 ou 4 selon l'ancienneté valorisable.

## Contact

Nom de la personne & Modalités de contact	Mail : <a href="mailto:boulangerie@sanspatron.be">boulangerie@sanspatron.be</a> Site : <a href="https://sanspatron.be">https://sanspatron.be</a>  Envoyer un mail avec votre CV à <a href="mailto:boulangerie@sanspatron.be">boulangerie@sanspatron.be</a> Nous sélectionnerons les candidatures manuellement et les personnes choisies passeront un entretien avec des membres du collectif.
---	---