

SANS PATRON

Boulangerie artisanale autogérée

L'ASBL Sans Patron recherche un.e BOULANGER.E EXPÉRIMENTÉ.E (H/F/X) pour son atelier à LIEGE

Informations générales

Catégorie de métier	Boulangier.e
Date d'engagement	À partir du 01/03/2026 (voir avant si possible)
Votre fonction	Au sein de notre collectif de boulangerie autogérée et collaborative, nous recherchons une nouvelle personne pour rejoindre l'atelier de boulangerie ; une personne autonome et capable, disposant de préférence à l'accès à la profession en Belgique. Le travail se fera dans notre atelier à Liege, avec des farines de haute qualité. Nous utilisons autant la levure que le levain.

Profil du candidat.e

Expérience professionnelle	Secteur : Production artisanale de pain, pâtisserie Durée : 3 ans minimum
Connaissances spécifiques	Accès à la profession de boulangerie-pâtisserie
Description libre	Une expérience de quelques années en boulangerie est requise, ainsi qu'une ouverture, voir un intérêt aux dynamiques autogestionnaires.

Caractéristiques du poste

Contrat et Régime de travail	Heures/sem : 24h ou 32h à discuter Horaire : A déterminer dans le groupe atelier 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. Prime de nuit possible.

Contact

Nom de la personne & Modalités de contact	Mail : boulangerie@sanspatron.be Site : https://sanspatron.be Envoyer un mail avec votre CV à boulangerie@sanspatron.be Nous sélectionnerons les candidatures manuellement et les personnes choisies passeront un entretien avec les autres boulangers et membres du collectif.
--	--