

# BOULANGER

## Boulangerie « La Chanterelle »

St Bonnet le Froid (43)  
Entre Ardèche et Hte Loire 1130 m  
A 100 km Lyon et 50 km St Etienne

Fondée en 1948, la Maison Marcon compte aujourd'hui parmi les établissements les plus réputés de la haute gastronomie française.

Dirigée depuis 1979 par Régis Marcon, chef étoilé, et son épouse Michèle, la maison emploie 75 personnes dans ses activités hôtellerie, restauration, boutiques.

Les établissements sont au nombre de 9, le Restaurant Gastronomique 3\* Michelin (4<sup>ème</sup> table mondiale sur la liste, guide des grandes tables du monde), l'hôtel Régis et Jacques Marcon 4\* adhérent Relais et Châteaux, le bistrot La Coulemelle, les 2 hôtels 3\* Le Clos des Cimes et La Découverte, le SPA du Haut Plateau tenu par son fils Thomas, l'Ecole de Cuisine, La Maison du Champignon, et bien sûr La Chanterelle, Boulangerie Pâtisserie Boutique de Régis Marcon qui cultive la qualité, attirant une clientèle bien au-delà du village. Pas moins de 8 pains spéciaux, pain à base de farine bio, variété de viennoiseries, des pièces de traiteur, boulangerie, pâtisserie sèche et pas moins de 40 variétés de gâteaux réalisés par le Chef Alexis.

L'engagement de l'équipe de la Boulangerie Pâtisserie associé à la renommée de Régis Marcon en fait une boutique d'exception de pains et de pâtisseries de qualité.

Agrandissement cette année 2017 avec une annexe véranda salon de thé.

### MISSIONS

- Assurer une production de pains et pains spéciaux avec l'aide de 2 collaborateurs
- Vous serez à même de réaliser des pains de qualité (pains divers/pains spéciaux/voir à innover)
- Etre innovant dans une fabrication de pièces « boulangerie traiteur » en rapport avec notre maison

### PROFIL

- Vous disposez d'une solide expérience dans le domaine de la boulangerie
- Vous justifiez de 2 ou 3 ans d'expérience dans une boulangerie de qualité
- Vous êtes curieux et ouvert à innover, à découvrir
- Votre principale préoccupation, réaliser un pain de qualité avec vos connaissances en nutrition, envie d'évoluer dans ce domaine

Savoir-être	Savoir-faire	Savoir
Ponctuel Propre et organisé Ouvert	Connaissances sérieuses dans le domaine de la boulangerie Traiteur Boulangerie Manager une petite équipe	Connaissances sur la nutrition souhaitées

## INFORMATIONS

Vous bénéficiez d'un labo avec matériel moderne (pétrin, façonneuse, 2 chambres de pousse, 1 chambre pousse viennoiseries, 1 four 5 niveaux, belle boutique de vente).

Rémunération attractive.

Mutuelle en entreprise.

Envoyer votre CV et lettre de motivation à :

[recrutement@regismarcon.fr](mailto:recrutement@regismarcon.fr)