



chambelland

bio - sans gluten - sain - gourmand
authentique - bienveillant - respectueux

Ces mots font sens pour vous ?
Alors postulez en tant que :

pâtissier.e
(homme/femme)
temps plein - CDI

Au sein de notre équipe du laboratoire pâtisserie, vos missions seront :

- ◆ Participer à la fabrication journalière en quantité et qualité des produits avec l'équipe en respectant les recettes et les process de fabrication
- ◆ Assurer les finitions pâtisseries et lancer les cuissons journalières
- ◆ Assurer le nettoyage et le rangement du labo au quotidien
- ◆ Participer aux essais de nouvelles recettes

Nous recherchons une pépite à former à la pâtisserie sans gluten, qui maîtrise les règles d'hygiène et de sécurité au travail en milieu alimentaire et qui possède 3 ans d'expérience en pâtisserie.

Vous êtes sérieux.se, rigoureux.se et travailleur.se.

Vous êtes en recherche de stabilité professionnelle et aimez le travail en équipe.

La maîtrise courante (lu et parlé) de la langue française est indispensable

Certaines tâches comprennent le port de lourdes charges.

Le poste est basé à Paris, 11^{ème} arrondissement en CDI – 37 heures hebdomadaires, avec travail les week ends.

La prise de poste se fera à 6h du matin et le samedi sera travaillé.

- pâtissier.e (homme/femme) - temps plein - CDI -

À l'origine de la maison chambelland : deux esprits libres et créatifs. Biologiste de formation, Thomas Tefri-Chambelland se reconvertit dans la boulangerie. Il fabrique du pain biologique au levain et crée en 2007, l'École Internationale De Boulangerie. Nathaniel Doboïn, entrepreneur globe-trotteur avec une première expérience professionnelle dans le monde de la publicité, décide de tout quitter pour s'investir dans un projet alimentaire qui a du sens.

Quand tous deux se rencontrent en 2012, c'est le déclic : ils décident de monter une boulangerie à Paris dont la signature serait un pain au riz biologique et naturellement sans gluten. Une entreprise qui sera ancrée dans une démarche de développement durable avec un respect sincère de l'environnement et des équipes. C'est le début de l'aventure chambelland et d'une belle amitié.

La première boulangerie chambelland voit donc le jour dans le 11^{ème} arrondissement de Paris, quartier dynamique et vivant avec une offre de pâtisserie gourmande, bio et sans gluten. Depuis la gamme pâtissière ne cesse d'évoluer et de se renouveler, avec une partie de l'offre Vegan.