

L'entreprise gourmande "La Patelière" recrute des intérimaires



L'entreprise gourmande "La Patelière" recrute des intérimaires

Gourmands depuis plus de 40 ans, LA PATELIERE sélectionne, produit et commercialise des ingrédients d'aide à la pâtisserie authentiques, sains et innovants pour régaler tous les amateurs de desserts et pâtisserie.

Nous déclinons ce savoir-faire dans une gamme complète d'ingrédients naturels et Bio destinée aussi bien aux experts de la pâtisserie qu'aux débutants à la recherche de saveurs authentiques.

Notre PME est en plein développement depuis plusieurs années et nous sommes distribués dans plus de 2000 magasins en France.

QUE PRODUISONS-NOUS ?

Coulis de fruits et nappages

Nous concevons et fabriquons tous nos coulis de fruits et nos nappages : fraise, framboise, abricot, mangue, caramel... Nos recettes contiennent un maximum de fruits et le procédé de fabrication est étudié pour restituer au plus juste le goût naturel des fruits.

Les fruits confits

Nous transformons les fruits que nous sélectionnons en fruits confits grâce à un lent processus de confisage traditionnel qui nous permet de conserver leur moelleux et leur saveur.

Les arômes et extraits

Nous avons plus de 40 ans d'expertise dans l'extraction et l'aromatisation. De la capture des arômes à leur restitution dans les préparations, c'est plus de 40 produits 100% naturels et biologiques que nous proposons aux pâtisseries les plus exigeants.

Les sucres et levures

Nous élaborons nos propres recettes de poudre à lever et de sucre vanillé à base de produits naturels afin de garantir le meilleur résultat dans le respect maximal du goût.

QUELLES SONT NOS VALEURS ?

L'excellence

La qualité de nos produits est notre priorité N°1. L'excellence est une valeur partagée à tous les niveaux de l'entreprise afin de délivrer la meilleure qualité à nos clients et consommateurs.

La confiance

Chez LA PATELIERE, nous sommes convaincus que la réussite de l'entreprise est d'abord la résultante de l'investissement de ses collaborateurs. C'est pourquoi nous tâchons d'impliquer tous nos collaborateurs et collaboratrices à différents niveaux. Nous accordons beaucoup d'importance à l'esprit d'équipe.

La simplicité

Nous sommes une entreprise locale à dimension humaine. Bien que nous ayons plus d'activité aujourd'hui, nous restons simples et authentiques au quotidien, proches de nos collaborateurs et collaboratrices.

Quels sont les besoins en Intérim de LA PATELIERE ?

Afin de satisfaire au mieux nos clients, nous avons régulièrement besoin de renforcer notre équipe pour nous adapter aux fluctuations de production.

NOUS RECHERCHONS ESSENTIELLEMENT DES POSTES

*en production en qualité de conducteur de ligne ou opérateur.

*en logistique en qualité de préparateur de commande.

Ces postes étant formulés au masculin, mais sont bien sûr tout autant accessibles au personnel féminin.

Vous travaillerez dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité sur des produits conventionnels et BIO.

Postulez à l'agence d'intérim

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Nous sommes convaincus que notre développement ne serait pas possible sans l'investissement des collaborateurs qui y travaillent

- **Un employeur reconnu dans la région** : notre site de production est certifié IFS FOOD, attestant des plus hauts standards en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une expérience chez LA PATELIERE est très valorisée sur un CV.
- **Renouvellement de missions** : Nos besoins en intérim sont fréquents, et lorsqu'un intérimaire motivé fait preuve d'implication, nous lui proposons régulièrement des missions sur de plus longues durées ou l'embauchons en contrat à durée indéterminée afin d'accompagner notre développement.
- **Environnement de travail plaisant** : apprenez à travailler des produits de qualité, savoureux, au parfum agréable, dans un environnement tempéré où les règles d'hygiène sont strictes.
- **Des possibilités d'évolution** : nous sommes de fervents partisans de la promotion interne et essayons de promouvoir les gens en poste chez nous en CDD et CDI.
-