

Ducs De Gascogne recrutent



Ducs De Gascogne recrutent

Ducs De Gascogne recrute, participez au développement de cette entreprise familiale

L'entreprise qui participe à la renommée de la gastronomie gasconne à travers le monde recrute. Découvrez la maison Duc's de Gascogne, une entreprise dans le Gers à la recherche d'opérateurs de production et préparateurs de commandes en intérim.

DUCS DE GASCOGNE, L'HISTOIRE DE CETTE ENTREPRISE GERMOISE

L'entreprise Duc's de Gascogne a vu le jour en 1953 à Gimont dans le Gers, fief du foie gras et de la gastronomie française. Le fondateur, Gabriel Dubarry, a souhaité perpétuer une tradition familiale, celle du bien manger Gascon en proposant des plats authentiques préparés avec soin dans ses cuisines.

On y retrouve des spécialités régionales comme le confit de canard ou encore le cassoulet ainsi que des produits d'épicerie fine mais toujours dans un esprit d'artisanat et de qualité. Le foie gras, produit phare de l'entreprise Duc's de Gascogne, est souvent récompensé au Concours général agricole.

Depuis, l'entreprise a diversifié sa gamme de produits en proposant des paniers gourmands en livraison parfaits pour toutes les occasions.

Ducs de Gascogne s'adresse aussi bien aux particuliers qui souhaitent des saveurs du sud-ouest qu'aux professionnels qui désirent remercier clients et partenaires avec des paniers gourmands.

LES SPÉCIALISTES DE LA GASTRONOMIE GASCONNE ARTISANALE

Une vingtaine d'années après la création de Duc's de Gascogne, Gabriel Dubarry passe le flambeau à son fils qui reprend les rênes de l'entreprise en 1971. L'âme de cette entreprise est cependant restée intacte. Pierre Dubarry a su perpétuer l'authenticité des préparations tout en y apportant sa touche personnelle. Le tour de main reste le même assurant ainsi de porter encore plus haut les saveurs d'une gastronomie de Terroir. Aujourd'hui, Duc's de Gascogne se pose comme le leader de la gastronomie gasconne artisanale.

Si l'incontournable foie gras et autres terrines sont toujours d'actualité, d'autres produits sont venus grossir le catalogue. Des plats préparés, des confitures, mais également des vins et spiritueux, sans oublier les fameux paniers gourmands qui ont participé à la popularisation de l'entreprise Duc's de Gascogne.

LES OBJECTIFS DE L'ENTREPRISE DUCS DE GASCOGNE POUR LES ANNÉES À VENIR

Sous la direction de Pierre Dubarry, l'entreprise comptait 75 salariés, 240 points de vente et 4 boutiques dédiées. Son chiffre d'affaires était de 11 millions d'euros. En 2017, Pierre décide de céder sa place et passe le témoin à Marie et Cyril Jollivet, deux entrepreneurs qui ont fait leur preuve en développant une entreprise de spiritueux.

Leur ambition est claire : faire de la maison germoise Duc's de Gascogne une entreprise de renommée internationale. Ils créent aussi une gamme de produits bio "Les Bio du Bocal". Aujourd'hui Duc's de Gascogne est une marque présente dans une soixantaine de pays et les employés sont désormais une centaine. Chaque année, c'est plus de 500 000 paniers gourmands expédiés à travers le monde entier.

Les valeurs et philosophie de l'entreprise Duc's de Gascogne

- Perpétuer le savoir-faire artisanal
- Promouvoir la gastronomie gasconne à travers le monde
- Développer des gammes de produits authentiques et dans l'air du temps
- S'ouvrir au commerce international avec la vente par internet
- Valoriser la qualité et l'artisanat
- Élaborer des recettes qui allient tradition, authenticité et modernité
- Faire travailler les exploitants du Gers et de la Gascogne

Dans une perspective de développement et d'accroissement, la maison Ducs de Gascogne cherche à recruter : des opérateurs de production et des préparateurs commandes

Alors si vous avez envie de participer à cette belle aventure, déposez sans attendre votre CV.

Les bonnes raisons de travailler chez Ducs de Gascogne

- Une entreprise locale qui met en lumière le savoir-faire gastronomique gascon
- Prendre part au développement à l'international de la maison Ducs de Gascogne
- Intégrer une équipe dynamique qui travaille dans un environnement stimulant et en perpétuelle évolution

QUE DOIS-JE FAIRE POUR DEVENIR INTÉRIMAIRE ?

Vous êtes motivé(e) à l'idée de travailler pour cette entreprise.

1/ **Déposez votre CV en ligne à Flexim Intérim en quelques secondes ici** (en précisant le nom de l'entreprise)

2/ Si votre candidature est retenue, il suffira d'une signature électronique avec Armado et vous pourrez commencer votre mission aussitôt !