



ils bâtissent un château fort

Guédelon recrute : Un(e) Boulanger H/F

Profil de poste de : Boulanger - animateur sur le chantier de Guédelon

Si vous voulez travailler avec de bons produits, notamment de la farine bio et proposer une panification au levain

Si vous rêvez travailler toutes sortes de pâtes et produire des pains originaux,

Si vous aimez échanger, partager votre savoir-faire et transmettre à un public curieux et varié,

Si vous êtes en mesure de travailler en équipe, dans le respect, l'écoute et la bienveillance,

Si vous souhaitez partager notre aventure, mettre votre pierre à un édifice unique au monde et participer à un projet hors norme,

Guédelon est certainement pour vous !

Votre fonction :

Dans le cadre de votre emploi, vous assurerez la préparation et la cuisson des différents types de pain au levain et des multiples pâtes. Les pains et pâtes entreront dans la composition des déjeuners servis aux visiteurs de Guédelon. Vous aurez notamment à travailler sur des fours à bois devant le public.

Votre positionnement au sein de la structure :

Vous serez en lien direct avec le Responsable de la boulangerie et la Direction de Guédelon.

Vos compétences :

- Vous devez maîtriser la panification au levain (dur et liquide)
- Vous devez maîtriser le travail sur longue fermentation
- Vous devez pratiquer et maîtriser la cuisson au feu de bois
- Vous devrez façonner à la main
- Vous devez avoir une bonne connaissance des pâtes brisées, feuilletées, sablées.

Profil requis pour la fonction :

Formation initiale : CAP Boulangerie

Expérience souhaitée : minimum 2 ans après l'obtention du diplôme

Qualités et aptitudes : ce poste nécessite de très grandes qualités d'organisation et de management.

L'activité est soumise à des pics d'activité ("coup de feu"). Travail les week-ends et jours fériés en période d'ouverture de Guédelon selon un planning défini. L'activité s'effectue principalement

debout en zone à température. Le port d'une tenue professionnelle est exigé. Résistance physique, travail essentiellement debout, sens de la méthode, rapidité, sens de la propreté et de l'hygiène sont des qualités demandées. Sens du goût, de l'esthétisme et de l'éthique du lieu. Aptitude à travailler en équipe.
Permis B indispensable.

Compétences spécifiques :

- Passionné par le levain et les farines de blés anciens.
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Rigoureux dans les procédures de fabrication qui seront définies avec l'équipe
- Esprit ouvert, curieux, créatif pour faire vivre et évoluer la boulangerie de Guédelon
- Bonne humeur, esprit d'équipe, de partage du savoir-faire et des connaissances avec l'équipe et les visiteurs.

Les plus du poste :

- Travailler avec de bons produits et permettre de réaliser de bons pains, sains et gourmands.
- Les points de restauration suivent la période d'ouverture du site, soit de mi-mars à début novembre.
- Services de restauration uniquement les midis. Hormis événement particulier, le service de restauration suit les horaires d'ouverture du site et ferme soit à 17h30, 18h ou 18h30 selon la période.
- Des locaux spacieux et fonctionnels pour toute la préparation culinaire

Le type de contrat :

Type d'emploi : CDD saisonnier

Durée : 7 ou 8 mois

Poste à pourvoir à partir du 1^{er} avril 2019

Nombre d'heures par mois : 151 heures

Salaire : entre 10,7 € et 11,5 € brut de l'heure la première année en fonction de l'expérience et des compétences

Localisation du poste : 89520 Treigny

CV + lettre de motivation à envoyer :

Par courrier :

Guédelon

Recrutement

D 955

89520 TREIGNY – France

Par email :

recrutement@quedelon.fr

A propos de Guédelon

Au XXI^e siècle, il est encore des endroits où l'on peut écrire des légendes...

Celle-ci se déroule au cœur d'une forêt de Bourgogne, en Puisaye, au pays de Guédelon.

Une cinquantaine d'ouvriers relève un défi hors-norme : **construire aujourd'hui un château fort selon les techniques et avec les matériaux utilisés au Moyen Âge.**

Guédelon est un chantier scientifique, historique, pédagogique, touristique et humain avant tout.

Dans le cadre de son activité touristique, Guédelon reçoit de mi-mars à début novembre plus de 300 000 visiteurs, dont 50 000 scolaires.

Nous souhaitons offrir à nos visiteurs une restauration en adéquation avec les valeurs et les principes mis en place sur le chantier de construction. Nous souhaitons proposer une nourriture saine, simple mais gourmande en utilisant au maximum les produits locaux, régionaux et / ou bio. La restauration sera mise en scène (fours de boulangerie, grill extérieur, informations multiples sur l'alimentation au Moyen Âge...) et devra apparaître comme un prolongement de la visite du chantier.

Deux espaces de restauration sont proposés à nos visiteurs ; un espace de restauration rapide, proposera des plats à emporter ou à consommer sur place. L'autre espace, proposera des plats chauds et froids, entrées, desserts... à consommer sur place.

Guédelon accueille plusieurs types de publics qui nécessiteront une adaptation des plats proposés (scolaires, groupes d'adultes, public familial ainsi que les repas quotidiens des 70 salariés de Guédelon) et de leurs présentations (menus servis à table, plats à emporter, paniers pique-nique, goûters...)