



OFFRE D'EMPLOI MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
ISÈRE

Une offre d'emploi vous intéresse ? [Complétez le formulaire de candidature](#)

➤ **ALIMENTAIRE**

- Pâtissier H/F (CDI, Grenoble) [N°2258](#)
- Aide Boulanger H/F (CDD, Saint-Savin) [N°2262](#)
- Boulanger H/F (CDI, Grenoble) [N°2260](#)

➤ **BÂTIMENT**

- Technicien Bureau d'Études Electricité H/F (CDD, Nivolas-Vermelle) [N°2261](#)

PÂTISSIER H/F

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche un(e) pâtissier(e) passionné(e) en CDI à temps plein pour une entreprise artisanale ouverte depuis 25 ans, dont la renommée n'est plus à faire.

Ayant envie d'accompagner au mieux la nouvelle direction, vous travaillerez au sein d'une équipe dynamique, dans une entreprise valorisant les produits faits maison et le savoir-faire traditionnel. Vous êtes un(e) professionnel(le) qualifié(e) et rigoureux(se), passionné(e) par le travail bien fait ? Rejoignez notre équipe à taille humaine et valorisez votre savoir-faire au sein d'une boulangerie-pâtisserie où l'artisanat est roi. Motivé(e) par le goût du challenge, et l'envie de vous investir dans une structure à taille humaine, ce poste est fait pour vous !

➤ **Descriptif des tâches d'une journée-type**

Vous aurez la responsabilité de la gestion et de la production du secteur pâtisserie et vous serez garant(e) de la qualité des produits sucrés : confection de produits pâtisseries classiques (millefeuilles, éclairs, succès, tartes diverses, choux...) mais également des commandes spéciales (pièces montées, entremets, vacherins, buches pâtissière et glaces des fêtes de fin d'année, montage chocolat pour Pâques...).

Capacité à encadrer et diriger des apprentis.

➤ **Formation / Diplôme**

CAP Pâtissier exigé

Vous possédez une solide expérience en pâtisserie artisanale

➤ **Aptitudes**

Vous êtes autonome, rigoureux(se) et avez à cœur de travailler dans le respect des matières premières de qualité.

Le goût de la transmission et la pédagogie sont des atouts essentiels pour travailler en binôme avec notre apprenti.

➤ **Contrat proposé**

CDI 35h du vendredi au mardi

➤ **Date d'embauche**

Dès le 23 juillet

➤ **Horaires de travail/Jours travaillés**

5h – 12h

La boulangerie est ouverte tous les jours, sauf le mercredi

Possibilité d'avoir 2 jours consécutifs de repos (mardi + mercredi OU mercredi + jeudi).

Durée hebdomadaire : 35h + heures supplémentaires

➤ **Lieu de travail**

GRENOBLE

➤ **Salaire mensuel**

Rémunération brute mensuelle estimée entre 2 100 et 2 300 euros, selon votre expérience et hors majorations.

AIDE BOULANGER H/F

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche un aide boulanger H/F en CDD 35h de 2 mois renouvelable pour une boulangerie-pâtisserie artisanale renommée, installée depuis 25 ans sur Saint-Savin. Poste à pourvoir au plus tôt.

➤ **Descriptif des tâches d'une journée-type**

Sous la responsabilité du boulanger, vous participerez à la fabrication et vous interviendrez notamment pour :

- Préparer les ingrédients nécessaires à la fabrication
- Participer au pétrissage, façonnage et cuisson des pains et viennoiseries
- Approvisionner les postes de travail
- Aider au contrôle des stocks et signaler les besoins de réapprovisionnement
- Participer à la réception et au rangement des matières premières

➤ **Formation / Diplôme**

Débutant accepté si forte motivation

➤ **Aptitudes**

- Vous êtes motivé(e), volontaire, avec l'envie d'apprendre.
- Ponctualité, fiabilité
- Rigueur et sens de l'organisation
- Capacité à travailler dans un environnement de travail rythmé
- Respect strict des normes d'hygiène et sécurité

➤ **Conditions de travail**

- Travaille en matinée uniquement
- La boulangerie est ouverte les dimanches
- 2 jours de repos, dont le jeudi
- Station debout prolongée

➤ **Contrat proposé**

CDD 35h

➤ **Date d'embauche**

Au plus tôt

➤ **Horaires de travail/Jours travaillés**

Horaires et jours travaillés à définir avec les gérants, mais le poste est uniquement en matinée (à partir de 5h ou 6h du matin).

➤ **Lieu de travail**

SAINT-SAVIN

➤ **Salaire mensuel**

SMIC horaire évolutif selon expérience

BOULANGER H/F

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche un(e) boulanger(e) passionné(e) en CDI 35h sur 5 jours pour une entreprise artisanale ouverte depuis 25 ans, dont la renommée n'est plus à faire.

Ayant envie d'accompagner au mieux la nouvelle direction, vous travaillerez au sein d'une équipe dynamique, dans une entreprise valorisant les produits faits maison et le savoir-faire traditionnel. Vous êtes un(e) professionnel(le) qualifié(e) et rigoureux(se), passionné(e) par le travail bien fait ? Rejoignez notre équipe à taille humaine et valorisez votre savoir-faire au sein d'une boulangerie-pâtisserie où l'artisanat est roi. Vous bénéficierez de 2 jours de repos. Le poste est disponible au plus tôt. Nous vous proposons :

- Un poste stable avec une rémunération brute mensuelle estimée entre 2 100 et 2 300 euros, selon votre expérience et hors majorations
- Un environnement de travail stimulant avec une large gamme de produits à façonner
- Ce poste présente de réelles possibilités d'évolution professionnelle au sein de notre boulangerie

➤ **Descriptif des tâches d'une journée-type**

- Réaliser l'ensemble de notre gamme de pains : baguettes, pains de tradition, pains spéciaux (céréales, Viking), complet, seigle, campagne, ainsi que des pains italiens avec le respect des recettes et techniques artisanales
- Assurer la production de nuit, de minuit à 7 heures, dans le respect des traditions de fermentation
- Encadrer et transmettre votre savoir-faire à un apprenti
- Gestion des commandes et des stocks de matières premières
- Maintien d'un espace de travail propre et organisé, conformément aux règles d'hygiène
- Collaborer avec l'équipe pour garantir un service client optimal

➤ **Formation / Diplôme**

CAP Boulanger exigé

Vous possédez une solide expérience en boulangerie artisanale

➤ **Aptitudes**

- Vous êtes autonome, rigoureux(se) et avez à cœur de travailler dans le respect des matières premières de qualité.
- Le goût de la transmission et la pédagogie sont des atouts essentiels pour travailler en binôme avec notre apprenti.

➤ **Contrat proposé**

CDI sur 5 jours

➤ **Date d'embauche**

Au plus tôt

➤ **Horaires de travail/Jours travaillés**

6h-13h

➤ **Lieu de travail**

GRENOBLE

➤ **Salaire mensuel**

Rémunération brute mensuelle estimée entre 2 100 et 2 300 euros, selon votre expérience et hors majorations.

Technicien Bureau d'Études Électricité H/F

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche un technicien Bureau d'Études Électricité H/F en CDD de 3 mois pour une entreprise spécialisée dans les installations électriques pour des programmes de logements collectifs neufs.
Poste à pourvoir au plus tôt.

➤ **Descriptif des tâches d'une journée-type**

- Analyser les dossiers d'appels d'offres (DCE, CCTP, notices techniques, plans)
- Réaliser et mettre à jour les plans d'exécution et de synthèse sous AutoCAD 2D
- Effectuer les calculs d'éclairage et le dimensionnement des colonnes électriques
- Réaliser les schémas des tableaux électriques
- Assurer le suivi technique des opérations en collaboration avec les équipes travaux

➤ **Formation / Diplôme**

Formation Bac Pro, BTS ou DUT en électricité, électrotechnique ou électronique.

➤ **Aptitudes**

- Bonnes connaissances techniques en électricité
- Maîtrise des outils bureautiques (Word, Excel, PowerPoint)
- La connaissance d'AutoCAD est un véritable atout
- Rigueur, implication et bon relationnel sont essentiels

➤ **Contrat proposé**

CDD 3 mois temps plein

➤ **Date d'embauche**

Au plus tôt

➤ **Horaires de travail/Jours travaillés**

En journée, du lundi au vendredi
35h/semaine

➤ **Lieu de travail**

NIVOLAS-VERMELLE

➤ **Salaire mensuel**

Selon profil et expérience