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

- Boulanger ou pâtissier H/F (CDI, Grenoble) N°2260
- Vendeur en boulangerie pâtisserie N°2266
- Pâtissier adjoint de production N°2267

Centre d'aide au recrutement
Offre n°2260
Novembre 2026

BOULANGER OU PÂTISSIER H/F

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche un(e) boulanger(e) ou un(e) pâtissier(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. Le poste est ouvert en pâtisserie ou boulangerie car l'équipe en place bénéficie pour la plupart de la double compétence et l'adaptabilité est tout à fait possible en fonction du profil qui sera recruté. Ayant envie d'accompagner au mieux la nouvelle direction, vous travaillerez au sein d'une équipe nouvelle et 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 toute nouvelle 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. Un poste stable avec une rémunération brute mensuelle estimée entre 2 100 et 2 300 euros, selon votre expérience et hors majorations.
Nous vous proposons :

- Un poste du matin 6h-13h 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-pâtisserie.

Missions si vos compétences sont en boulangerie :

- 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 du matin en relai du boulanger de nuit.
- 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.

Missions si vos compétences sont en pâtisserie :

- 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 pâtissiers 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

Vous êtes titulaire au moins du CAP en boulangerie ou pâtisserie et vous possédez une solide expérience en boulangerie-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 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.

Centre d'aide au recrutement
Offre n°2266
Novembre 2026

VENDEUR EN BOULANGERIE PATISSERIE H/F

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche un(e) vendeur(-se) en boulangerie-pâtisserie pour un **CDI de 23h/semaine les après-midis de 15h30 à 19h30 du mardi au samedi et un dimanche sur 2 de 6h30 à 12h30** pour une boulangerie-pâtisserie artisanale reprise il y a 8 ans par un jeune couple passionné, et dont la renommée est grandissante au cœur des Terres Froides.
Vous êtes doué(e) pour l'accueil et le service clients et vous appréciez vendre de bons produits artisanaux ? Vous appréciez travailler en confiance dans une ambiance conviviale et familiale ? Rejoignez cette 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 consécutifs les dimanches et lundis.
Ce poste présente de réelles possibilités d'évolution professionnelle au sein de notre boulangerie-pâtisserie.

Descriptif des tâches d'une journée-type

Garant(e) de l'image de l'entreprise vous aurez pour missions :

- La vente et la mise en valeur des produits
- La préparation des vitrines
- L'animation du point de vente
- L'accueil et le conseil à la clientèle : bonne connaissance des produits
- L'encaissement
- L'approvisionnement du magasin
- Le nettoyage irréprochable et le rangement continu du magasin
- L'aide à la préparation de la partie snacking : sandwichs, suédois, salades, wraps, pizzas, etc.

Formation / Diplôme

Aucune exigence, vous possédez toutefois une solide expérience en vente en boulangerie-pâtisserie.

Aptitudes

- Dynamisme, rigueur, sens de l'organisation
- Enthousiasme naturel
- Excellent contact clientèle
- Tenue irréprochable
- Rapidité, efficacité, bonne mémoire
- Savoir calculer de tête pour le rendu monnaie.

Contrat proposé

CDI 23h/semaine sur 5 jours les après-midis du mardi au samedi et un dimanche sur 2

Date d'embauche

Au plus tôt.

Horaires de travail/Jours travaillés

15h30-19h30 du mardi au samedi et dimanche 6h30 à 12h30

Lieu de travail

BIOL

Salaire mensuel

SMIC évolutif en fonction de l'expérience.

Centre d'aide au recrutement
Offre n°2267
Novembre 2026

PÂTISSIER ADJOINT DE PRODUCTION H/F

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche un(e) Pâtissier(e) adjoint(e) pour la glacerie artisanale La Turbine à Saveurs, entreprise familiale implantée dans le Nord-Isère depuis 20 ans.
En lien direct avec le responsable de production, vous êtes son véritable relais au sein de l'atelier pâtisserie.
Vous participez activement à la production tout en assurant l'organisation et le bon fonctionnement de l'activité.

Missions principales

- Participer à la fabrication et à la réalisation des pâtisseries et desserts.
- Organiser et répartir les tâches au sein de l'équipe afin de garantir le bon déroulement de la production.
- Assurer le suivi des commandes, des délais, des priorités de fabrication.
- Encadrer et accompagner l'équipe au quotidien, composée de 3 à 5 personnes.
- Prendre le relais du responsable de production en son absence et assurer la gestion de l'atelier en autonomie.
- Veiller au respect des recettes, des procédures de fabrication et des exigences de qualité.
- Garantir le respect des règles d'hygiène, de sécurité et la bonne tenue de l'atelier.
- Être force de proposition pour améliorer l'organisation, les méthodes de travail et les produits.

Formation / Diplôme

Vous êtes titulaire d'un BTM Pâtisserie et justifiez d'un minimum de 5 ans d'expérience dans le domaine.

Aptitudes

- Vous êtes dynamique, enthousiaste et passionné(e) par votre métier.
- Rigoureux(se), organisé(e) et méthodique, vous appréciez le travail en équipe et savez faire preuve de leadership et de prise d'initiative.
- La maitrise de la glace, du chocolat et de la confiserie serait un atout.
- Vous avez le sens des responsabilités et êtes capable d'encadrer une équipe, de prendre des décisions et de gérer les priorités en toute autonomie.

Vous souhaitez vous investir dans un projet professionnel sur le long terme et prendre part au développement d'une entreprise familiale en pleine expansion, alors rejoignez l'aventure !

Contrat proposé

CDI, 39h/semaine du lundi au vendredi

Horaires de travail/Jours travaillés

En journée.

Salaire mensuel

Base 39h 2500€-2800€ brut selon profil, possibilité d'heures supplémentaires rémunérées
Avantages : Tickets restaurant et mutuelle

Lieu de travail

SAINT-ALBAN-DE-ROCHE

Salaire mensuel

Au plus tôt.