

CAP BOULANGER H/F

DESRIPTIF

Vous préparez le CAP "Boulangier" en apprentissage en un an. Vous réalisez des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées, produits de base en restauration boulangère. Vous présentez au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Vous travaillez dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

PROFIL RECHERCHÉ

DIPLÔME : Brevet des collèges
EXPERIENCE : 1ère expérience souhaitée
PERMIS : Non demandé

RÉMUNÉRATION

SALAIRE BRUT : 1823 €

DATE DE VALIDITÉ

01/06/2026

ENTREPRISE

ATELIER DES CHEFS

TYPE DE CONTRAT

CONTRAT
D'APPRENTISSAGE

LIEU

LYON

TÉLÉPHONE

0262150000