



KINSHASA



## ITM Sarl recrute pour un client

### → BAKERY EXPERT

- 5 années ou plus d'expérience dans une boulangerie commerciale ou artisanale en tant que boulanger professionnel ;
- Certification en Arts de la Boulangerie et de la Pâtisserie ou dans un domaine connexe ;
- Doit avoir déjà travaillé avec des machines de boulangerie ;
- Expérience en gestion d'opérations de boulangerie ou un rôle de leadership ;
- Maîtrise du français et de l'anglais.

Envoyez votre CV sur [recrutement.kin@itmafrica.com](mailto:recrutement.kin@itmafrica.com) en mentionnant en objet le titre du poste : **BAKERY EXPERT** ou postulez directement sur [talentpro.itmafrica.com](https://talentpro.itmafrica.com)

**Deadline** 13 Décembre 2024

## DESCRIPTION DU POSTE

**SECTEUR D'ACTIVITE: MANUFACTURING**

**DEPARTEMENT: OPERATIONS**

**LOCALISATION : KINSHASA**

**POSTE : BAKERY EXPERT**

**MISSION:**

Avoir une compréhension approfondie des techniques de cuisson, de la sélection des ingrédients et des processus de production, associée à une passion pour la création de produits de boulangerie de haute qualité. Ce rôle consiste à superviser les opérations de boulangerie, à assurer la qualité des produits et à contribuer à l'innovation des menus tout en maintenant les normes de salubrité et d'hygiène alimentaires.

**DESCRIPTION DES TACHES :**

**1. Opérations de cuisson :**

- Préparer, cuire et décorer une large gamme de produits de boulangerie, y compris le pain, les pâtisseries, les gâteaux et les desserts
- Utiliser des techniques de cuisson avancées pour assurer une qualité et une présentation constantes des produits.

**2. Développement de recettes :**

- Développer et tester de nouvelles recettes pour élargir la gamme de produits et répondre aux demandes des clients.
- Modifier les recettes existantes pour améliorer la qualité ou répondre à des exigences diététiques particulières.

**3. Contrôle de la qualité :**

- Maintenir des normes élevées de goût, de texture et d'apparence dans tous les produits de boulangerie.
- Effectuer des contrôles de qualité sur les matières premières et les produits finis.

**4. Leadership d'équipe :**

- Superviser et former les boulangers juniors et le personnel de cuisine.
- Attribuer des tâches et assurer l'exécution des commandes en temps opportun.

**5. Gestion des stocks et des fournitures :**

- Surveiller les niveaux de stock et s'assurer de la disponibilité des ingrédients et des fournitures.
- Travailler avec les fournisseurs pour s'approvisionner en ingrédients de haute qualité à des prix optimaux.

## 6. Respect de l'hygiène et de la sécurité :

- Assurer le respect des réglementations en matière de sécurité alimentaire et maintenir un environnement de travail propre.
- Mettre en œuvre les meilleures pratiques en matière d'entretien des équipements et de sécurité au travail.

## 7. Engagement des clients :

- Interagir avec les clients pour recueillir leurs commentaires et leur fournir des produits de boulangerie adaptés au besoin.
- Collaborer avec l'équipe marketing pour promouvoir les produits et les offres saisonnières.

## QUALIFICATION ET EXPERIENCE

- 5 années ou plus d'expérience dans une boulangerie commerciale ou artisanale en tant que boulanger professionnel ;
- Certification en Arts de la Boulangerie et de la Pâtisserie ou dans un domaine connexe ;
- Doit avoir déjà travaillé avec des machines de boulangerie ;
- Expérience en gestion d'opérations de boulangerie ou un rôle de leadership ;
- Connaissance des tendances alimentaires (ex. : boulangerie sans gluten, végétalienne ou céto) ;
- Solide connaissance des techniques de cuisson, des ingrédients et de l'équipement ;
- Une excellente communication écrite et verbale ;
- Capacités de gestion du temps et de multitâche ;
- Maîtrise du français et de l'anglais.

## Relations et Interactions (services et départements)

- Tous les départements concernés

## PROFIL

- Doit être capable de traiter de plus grandes quantités de produit ;
- Créativité et expertise dans l'élaboration de recettes et de designs innovants ;
- Connaissance des normes de sécurité alimentaire et des réglementations en matière d'hygiène ;
- Compétences en leadership et en travail d'équipe pour gérer et motiver l'équipe de boulangerie ;
- Capacité à travailler dans un environnement au rythme rapide et à gérer plusieurs tâches efficacement ;
- Un excellent souci du détail et un engagement à livrer des produits de haute qualité ;
- Excellentes compétences en communication ;
- Solides compétences en leadership et en gestion d'équipe ;
- Excellentes compétences en communication et en relations interpersonnelles ;
- Capacité avérée à gérer les conflits et à maintenir un environnement de travail positif ;
- Capable de travailler sous pression ;
- Être axé sur les résultats.

**NB** : Veuillez créer votre compte en joignant votre CV sur [www.itmafrica.com](http://www.itmafrica.com) ou en l'envoyant à l'adresse mail [recrutement.kin@itmafrica.com](mailto:recrutement.kin@itmafrica.com)

**Date limite : 13/12/2024**

Les candidatures féminines sont vivement souhaitées.

ITM porte à la connaissance de tous ses candidats que tout recrutement est gratuit, c'est-à-dire sans frais.