



Vendeur en boulangerie-pâtisserie H/F expérimenté(e)

MIA Boulangerie et Cantine Gourmande (13010)

Entreprise : MIA BOULANGERIE, 119 Bd de Saint-Loup, 13010 Marseille

Située dans le quartier de Saint-Loup à Marseille, MIA Boulangerie & Cantine Gourmande propose un concept gourmand où se rencontrent les saveurs de l'Italie et de la Provence. Dans un cadre cosy et soigné, l'établissement invite à découvrir une offre variée et dans l'air du temps : pains, viennoiseries, pâtisseries créatives, trompe-l'œil et produits salés.

Des produits frais et faits maison, une ambiance chaleureuse et conviviale : MIA cultive le plaisir de bien manger et de partager de bons moments.

Attachée à la qualité de l'accueil et à la satisfaction de ses clients, la boulangerie recherche un(e) **vendeur / vendeuse expérimenté(e)** pour renforcer son équipe et contribuer au bon fonctionnement de son espace de vente.

Missions : Au contact quotidien de la clientèle, vous assurez la vente et participez à la bonne tenue de la boulangerie :

- Accueillir, conseiller et fidéliser les clients avec le sourire.
- Assurer la vente des pains, viennoiseries, pâtisseries et produits salés.
- Mettre en place les produits, présenter les vitrines et assurer leur réapprovisionnement.
- Préparer les commandes et effectuer les encaissements.
- Veiller à la propreté et à l'organisation de l'espace de vente.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Participer aux opérations d'ouverture et de fermeture de la boulangerie.
- Travailler en équipe afin de garantir un accueil de qualité et un service efficace.

Profil recherché :

- **Expérience confirmée d'au moins 2 ans en vente en boulangerie-pâtisserie.**
- Aisance relationnelle et goût pour le contact avec la clientèle.
- Sens du service et capacité à travailler avec réactivité.
- Sourire, dynamisme, ponctualité et rigueur.
- Esprit d'équipe et souci de maintenir un espace de vente propre et accueillant.
- Maîtrise de l'encaissement et connaissance des règles d'hygiène alimentaire (HACCP).

Conditions de travail : CDI, temps plein, 35 h/semaine

Horaires : travail en journée, les week-ends et jours fériés selon le planning

Envie de travailler dans un lieu gourmand, créatif et dans l'air du temps ?

Venez apporter votre énergie à l'équipe MIA !

Envoyez-nous votre candidature par mail à :

dianaroca@live.fr (+ chaut@mdemarseille.fr en copie)