

VAGA: Padeiro – La Boulange (Loja/Padaria)

Endereço produção: [Rua Adib Miguel Haddad, 69, Vila Firmiano Pinto - São Paulo - SP, 04125-210](#) -Contato: 11 2372 0444 – recrutamento@francepanificação.com.br

Sobre a La Boulange

A **La Boulange**, em parceria com o **Grupo France Panificação** e o **Ateliê do Boulanger**, é referência em panificação artesanal no Brasil. Nosso propósito é trazer a tradição francesa para o dia a dia, utilizando **farinhas francesas de alta qualidade** e **equipamentos modernos**, garantindo produtos de excelência.

Estamos em busca de **Padeiros apaixonados pelo ofício**, que queiram crescer junto com nossa equipe e contribuir para manter o padrão de qualidade que nos torna únicos.

Requisitos mínimos

- Ensino médio completo
- Disponibilidade de horário
- Agilidade e organização nos processos
- Capacidade de trabalhar em equipe

Diferenciais e qualificações desejáveis

- Curso técnico ou profissionalizante em panificação
- Habilidade com cálculos básicos (fichas técnicas, receitas, pesagem)
- Pontualidade, comprometimento e versatilidade no dia a dia

Missão do cargo

- Produzir **pães artesanais e viennoiseries** seguindo rigorosamente as receitas e padrões da empresa
- Garantir **qualidade, sabor e consistência** em todos os produtos
- Zelar pela **higiene, organização e segurança alimentar** no ambiente de trabalho

O que oferecemos ao colaborador

- Cursos técnicos em panificação artesanal com **certificação reconhecida**
- Treinamentos práticos com especialistas em panificação
- Contato direto com **farinhas francesas de alto nível** e técnicas avançadas
- Oportunidade de crescimento profissional em um grupo que valoriza a **formação contínua**

Benefícios

- Assistência médica
- Assistência odontológica
- Vale-transporte
- Vale-refeição
- Seguro de vida em grupo
- Ambiente colaborativo com suporte para alcançar grandes resultados

@Laboulangesp

