

Employé polyvalent (fabrication et vente) H/F à temps partiel

Les Navettes des Accoules (13002)

Entreprise : Les Navettes des Accoules, 68 rue Caisserie 13002 Marseille

Les Navettes des Accoules, spécialiste des biscuits traditionnels, perpétue depuis plus de 20 ans la tradition des navettes marseillaises et autres biscuits artisanaux dans son atelier-boutique du Panier à Marseille. Récemment labellisée "Fabriqué à Marseille", notre entreprise met à l'honneur un savoir-faire local et des ingrédients frais. Nous recherchons des personnes motivées et passionnées pour rejoindre notre équipe.

Missions :

- **Fabrication de biscuits**
 - Peser et sélectionner les ingrédients selon les recettes
 - Utiliser les machines de production (pétrin, extrudeuse, four...)
 - Contrôler les stocks et respecter les normes d'hygiène en vigueur
 - Assurer le nettoyage et l'entretien quotidien du matériel et de l'espace de travail
- **Vente et relation client**
 - Présenter et vendre les biscuits en boutique
 - Conseiller les clients et répondre à leurs questions
 - Assurer les encaissements
 - Gérer le réassort des produits en boutique
 - Préparer les commandes clients (boutique et site marchand)

Conditions de travail :

Contrat CDI ou CDD, en saison d'été uniquement ou à l'année pour étudiant par exemple.

Temps partiel : week-end principalement (+/- 13h hebdomadaires). A ajuster en fonction des disponibilités du candidat.

Avantages : 13ème mois, heures supplémentaires majorées, mutuelle d'entreprise

Plannings communiqués minimum 2 semaines en avance si modifications.

Profil recherché :

Débutant accepté ! Formation assurée en interne

Nous recherchons avant tout des personnes motivées, dynamiques, curieuses et souriantes

Aimer le contact client et être bienveillant(e)

Bonne condition physique (station debout, port de charges ponctuel)

Parler anglais serait un plus apprécié

Si vous voulez évoluer au sein d'une entreprise sympathique à taille humaine : envoyez-nous votre CV à contact@les-navettes-des-accoules.com + chaut@mdemarseille.fr en copie