

## **Société Coopérative Ouvrière de Production Les Passants**

*Boulangerie à Poitiers (86)*

*05 16 34 61 60*

*lespassants@protonmail.com*

# **Recherche d'un·e boulanger·ère**

## **CDI**

Nous sommes cinq boulanger·ère·s, Valentin, Maximilien, Julie, Thibault et Arthur, associé·e·s au sein de la boulangerie les Passants à Poitiers (86). Nous recherchons un·e boulanger·ère pour intégrer l'équipe et prendre la suite d'Arthur, qui part vers de nouveaux horizons.

### **Ce que nous proposons :**

Nous recherchons une personne pour un contrat équivalent entre 25h et 30h hebdomadaires annualisé, pour une arrivée à partir du 1<sup>er</sup> mars 2026.

Les tâches sont les suivantes :

- Pétrissage, division, façonnage et cuisson des pains, des brioches, des pizzas et des gâteaux
- Vente à la boutique, au marché et en Amap
- Livraisons (permis B indispensable, la possession d'un véhicule personnel peut être un plus – indemnisation au barème fiscal, 0,50 à 0,66€ selon le type de véhicule)
- Participation aux tâches administratives (réparties entre les associé·e·s) et aux décisions liées à la gestion de l'entreprise. Utilisation de Excel et outils de facturation.
- Entretien et ménage du matériel et des locaux.

Le planning hebdomadaire est fixe et construit collectivement afin de prendre en compte dans la mesure du possible les contraintes de chacun·e.

Les jours de travail au sein de la boulangerie sont les mardi, mercredi, jeudi, vendredi et un samedi matin par mois par salarié·e. Il n'y a pas de travail de nuit.

Nous proposons un CDI payé au SMIC (+participation). Nous souhaitons recruter une personne qui souhaite devenir associé·e. Un minimum d'expérience ou de formation dans le domaine est un plus.

**Réponse souhaitée des candidatures : Avant le 24 janvier. Pour des rencontres au fournil courant février.**

**Début du contrat : entre le 1er et le 20 mars 2025 (à convenir ensemble, tuilage prévu).**

## **Notre boulangerie en quelques mots :**

Notre boulangerie est située dans le centre-ville de Poitiers. Nous produisons du pain au levain fermentation longue (sans chambre de pousse), des brioches, des pizzas, de la viennoiserie et quelques gâteaux cuits dans un four à bois à gueulard de la fin du XIXème siècle. L'ensemble des produits sont labellisés en agriculture biologique. La SCOP Les Passants a ouvert en décembre 2019.

La commercialisation est effectuée sur place du mercredi au vendredi entre 12h et 19h, dans des AMAP, des magasins de producteurs et sur un marché le samedi matin.

## **Notre socle commun :**

Nous avons fait le choix de la SCOP car nous privilégions un modèle basé sur la polyvalence, l'horizontalité et la rémunération du travail plutôt que celle du capital. Notre projet s'appuie sur plusieurs points fondamentaux :

- Un collectif de travail en auto-gestion : partage équitable des tâches et des responsabilités, salaire égal. Prendre soin du collectif et l'outiller font partie du travail : réunions régulières, outils d'animation et d'organisation, attention portée à l'ambiance et aux ressentis de chacun·e.
  - Une structure juridique engageante mais accessible : outil de travail propriété de la Coopérative (ne peut être vendu au bénéfice personnel des associé·e·s). Il suffit de devenir associé·e (participation au capital) pour en avoir le droit d'usage.
  - Un modèle économique équilibré : l'activité économique de la Coopérative doit permettre de rémunérer les travailleur·euse·s qui en sont salarié·e·s et d'améliorer progressivement leurs conditions de travail. Jusque là, le financement s'est fait avec peu d'emprunt bancaire et en privilégiant l'auto-financement par l'entreprise.
  - Une recherche de sobriété énergétique.
  - Une autonomie décisionnelle, financière, matérielle autant que possible.
  - Un engagement dans un mouvement de transformation sociale.
-