

## Offres d'emploi – Métiers de l'Artisanat

### SEMAINE 47

Liste des offres d'emploi en cours. Les postes sont décrits dans le reste du document.

**Les candidatures se font UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

**Sans réponse de notre part sous 15 jours, veuillez considérer que votre candidature n'aura pas été retenue.**

**Si vous recherchez des offres d'apprentissage**, celles-ci sont sur le site <http://www.apprentissage-auvergnerrhonealpes.fr/>

« En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement. Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par **La Chambre de Métiers et de l'Artisanat**, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées.

Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle). »

### BATIMENT : /

#### METIERS DE BOUCHE/RESTAURATION :

- Boucher H/F (CDI, Rives) [N°2210](#)
- Cuisinier traiteur H/F (CDI, Rives) [N°2211](#)
- Pâtissier H/F (CDI, Vizille) [N°2212](#)
- Boulanger H/F (CDI, Vizille) [N°2213](#)
- Préparateur snacking en boulangerie H/F (CDI, Grenoble) [N°2209](#)
- Préparateur snacking en boulangerie H/F (CDI, Grenoble) [N°2216](#)

### PRODUCTION : /

### ADMINISTRATION : /

### SERVICES :

- Agent d'entretien chez des particuliers H/F (CDD 2 mois renouvelable, St Jean de Soudain) [N°2214](#)

### VENTE :

- Vendeur en boulangerie H/F (CDI, St Nazaire les Eymes) [N°2208](#)

### MECANIQUE/AUTO-MOTO : /

**VENDEUR EN PATISSERIE BOULANGERIE H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	Nous recherchons, pour l'un de nos artisans, un vendeur (H/F) en pâtisserie-boulangerie pour renforcer ses équipes, poste en CDI, temps plein. Rejoignez une boulangerie traditionnelle et familiale installée dans des locaux neufs et modernes, qui place la qualité et le « fait-maison » au cœur de ses priorités.
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	Vous intégrerez une équipe de 7 vendeur/ses, vous travaillerez toujours en binôme et aurez pour missions : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueil et conseil client, bien connaître les produits</li> <li>- Vente des produits</li> <li>- Mise en rayon</li> <li>- Préparation des commandes</li> <li>- Contrôler l'état des produits, selon leurs dates de validité et les conditions de conservation</li> <li>- Suivre l'état des stocks</li> <li>- Encaissement</li> <li>- Entretien du magasin, du matériel et des plans de travail</li> <li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
<b>Formation / Diplôme</b>	<b>CAP Vente serait un plus</b>
<b>Expériences</b>	<b>Débutant accepté</b>
<b>Aptitudes</b>	Sens du commerce Esprit d'équipe, Adaptabilité Réactivité
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>COURANT SEPTEMBRE</b>
<b>Horaires de travail</b> <b>Jours travaillés</b>	Planning à définir avec l'employeur Durée hebdomadaire : Temps plein 35h <b>2 Jours de repos consécutifs</b>
<b>Lieu de travail</b>	St Nazaire les Eymes
<b>Salaire mensuel</b>	<b>SMIC horaire, négociable selon expérience et évolutif</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement. Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

## PREPARATEUR SNACKING H/F

<b>Présentation entreprise</b>	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère un(e) préparateur(-trice) snacking expérimenté(e) en CDI à temps complet, voire à temps partiel, pour régaler les clients les plus exigeants, d'une maison de renom fondée il y a bientôt 80 ans, dynamique et innovante où tout est fait maison et comptant une trentaine de collaborateurs et 5 points de vente sur Grenoble. Vous travaillerez du lundi au vendredi et aurez ainsi tous vos week-ends ! Vous aimez confectionner de beaux produits de snacking ? Venez renforcer l'équipe afin de satisfaire les clients toujours plus nombreux. Vous serez encadré et accompagné dans votre progression et aurez l'opportunité d'évoluer au sein de l'entreprise.
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation des ingrédients et garnitures pour sandwiches, quiches, pizzas, salades, wraps, etc.</li> <li>- Plonge</li> <li>- Réception marchandise</li> <li>- Respect absolu des règles d'hygiène</li> <li>- Entretien continu de la zone de travail</li> </ul>
<b>Prérequis en expérience/formation</b>	<b>1 an d'expérience minimum sur poste équivalent</b>
<b>Aptitudes</b>	<p>Bonne organisation Rigueur Bon relationnel Aptitudes au travail d'équipe Autonomie Curiosité d'esprit Goût pour le bon produit Dextérité, rapidité Hygiène irréprochable</p>
<b>Contrat proposé</b>	CDI à temps complet (temps partiel possible)
<b>Date d'embauche</b>	<b>Dès que possible</b>
<b>Horaires de travail</b>	Du lundi au vendredi de 6h à 13h Durée hebdomadaire : 35h <b>Repos le week-end !</b>
<b>Lieu de travail</b>	Grenoble
<b>Salaire mensuel</b>	<b>SMIC</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input checked="" type="checkbox"/> Bus <input checked="" type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input checked="" type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par **La Chambre de Métiers et de l'Artisanat**, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n°2210**

Date : 18/11/2024

**BOUCHER H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recrute pour un de ses clients : une boucherie charcuterie traiteur artisanale implantée depuis 30 ans sur Rives, au concept novateur ; recherche dans le cadre de son développement un boucher préparateur qualifié.
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réception de la marchandise</li> <li>- Préparation et transformation des viandes devant les clients : découpe de pièces entières, désossage, parage</li> <li>- Mise en place des produits de manière esthétique dans les frigos vitrés visibles du magasin, mise en valeur des produits</li> <li>- Vente, conseil client</li> </ul>
<b>Formation / Diplôme</b>	CAP BOUCHER exigé
<b>Expériences</b>	4 ans
<b>Aptitudes</b>	<p>Goût pour la création de produits, sens esthétique</p> <p>Esprit d'équipe</p> <p>Bon relationnel</p> <p>Passion pour le métier</p> <p>Adaptabilité, dynamisme, esprit d'initiative</p> <p>Respect absolu des règles d'hygiène, entretien du poste de travail</p>
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>DÈS QUE POSSIBLE</b>
<b>Horaires de travail</b>	35h + heures supplémentaires rémunérées
<b>Jours travaillés</b>	Planning à définir avec l'employeur
<b>Lieu de travail</b>	<b>RIVES</b>
<b>Salaire brut</b>	<b>A négocier selon expérience/compétences</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n°2211**

Date : 18/11/2024

**CUISINIER TRAITEUR H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recrute pour un de ses clients : une boucherie charcuterie traiteur artisanale implantée depuis 30 ans sur Rives, au concept novateur ; recherche dans le cadre de son développement un cuisinier traiteur qualifié. Poste attractif en CDI 35h sur 4 jrs (repos le samedi après-midi/dimanche/lundi et mercredi après-midi) !
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	- Réalisation de plats cuisinés à base de viandes et de poissons, gratins, pizzas, quiches, tartes diverses, terrines, porcelets, amuse-bouches/verrines pour réceptions/buffets - Mise en place des produits de manière esthétique dans les frigos vitrés visibles du magasin, mise en valeur des produits
<b>Formation / Diplôme</b>	CAP CUISINIER de préférence ou CHARCUTIER TRAITEUR
<b>Expériences</b>	4 ans
<b>Aptitudes</b>	Goût pour la création de produits, sens esthétique Esprit d'équipe Bon relationnel Passion pour le métier Adaptabilité, dynamisme, esprit d'initiative Respect absolu des règles d'hygiène, entretien du poste de travail
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>DÈS QUE POSSIBLE</b>
<b>Horaires de travail</b> <b>Jours travaillés</b>	35h + heures supplémentaires rémunérées Horaires à définir avec l'employeur Jrs de repos fixes : samedi après-midi/dimanche/lundi/mercredi après-midi
<b>Lieu de travail</b>	<b>RIVES</b>
<b>Salaire brut</b>	<b>A négocier selon expérience/compétences</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n° 2212**

Date : 18/11/2024

**PÂTISSIER H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	Nous recherchons, pour une boulangerie-pâtisserie artisanale à Vizille, un pâtissier (H/F) en CDI, temps plein sur les matins, pour renforcer ses équipes. Rejoignez une structure familiale qui place la qualité et le fait-maison au cœur de ses priorités !
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	- Fabrication et cuisson des pâtisseries fines de A à Z (entremets, pièces individuelles, mignardises, macarons, choux etc) - Réalisation de pièces montées avec le chef pâtissier - Entretien continu du poste de travail et du matériel
<b>Formation / Diplôme</b>	<b>CAP PATISSIER exigé</b>
<b>Expérience</b>	<b>2 ans en autonomie</b>
<b>Aptitudes</b>	Sens de l'organisation Être <b>autonome</b> Esprit d'équipe Goût pour le bon produit
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>DÈS QUE POSSIBLE</b>
<b>Horaires de travail</b> <b>Jours travaillés</b>	Durée hebdomadaire : 35h du mardi au dimanche Lundi repos Début de journée à 6h du mardi au vendredi et à 5h30 le week-end, travail en matinée uniquement
<b>Lieu de travail</b>	VIZILLE
<b>Salaire mensuel</b>	<b>Négociable selon expérience, mutuelle</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n° 2213**

Date : 18/11/2024

**BOULANGER H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	Nous recherchons, pour une boulangerie-pâtisserie artisanale à Vizille, un boulanger (H/F) en CDI, temps plein sur les matins, pour renforcer ses équipes. Rejoignez une structure familiale qui place la qualité et le fait-maison au cœur de ses priorités !
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	- Fabrication et cuisson de la gamme de pains traditionnels et spéciaux - Fabrication de la viennoiserie - Entretien continu du poste de travail et du matériel
<b>Formation / Diplôme</b>	<b>CAP BOULANGER exigé</b>
<b>Expérience</b>	<b>2 ans en autonomie</b>
<b>Aptitudes</b>	Sens de l'organisation Être <b>autonome</b> Esprit d'équipe Goût pour le bon produit
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>DÈS QUE POSSIBLE</b>
<b>Horaires de travail</b> <b>Jours travaillés</b>	Durée hebdomadaire : 35h du mardi au dimanche Lundi repos Début de journée à 5h du mardi au vendredi et à 4h30 le week-end, travail en matinée uniquement
<b>Lieu de travail</b>	VIZILLE
<b>Salaire mensuel</b>	<b>Négociable selon expérience, mutuelle</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n° 2214**

Date : 18/11/2024

**Agent d'entretien chez des particuliers H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche un agent d'entretien à domicile H/F en CDD 2 mois (renouvelable), temps partiel 25h, pour une petite entreprise conviviale spécialisée dans l'entretien de domiciles de clients particuliers et dont l'activité se développe. Vous êtes titulaire du permis B et disposez d'un véhicule personnel et vous êtes une « fée du logis » ou avez l'envie de le devenir ? Cette jeune entreprise reconnue pour la qualité irréprochable de ses prestations est faite pour vous où, après formation auprès de la dirigeante si nécessaire, vous irez en toute autonomie assurer l'entretien de domiciles des clients.
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	- Entretien du domicile des clients en autonomie (sols, poussières, vitres, cuisine, salle de bain, WC, « ménage de printemps », etc.). - Déplacement de petits meubles pour l'entretien. - Possibilités de repassage à domicile ou au siège de l'entreprise.
<b>Expérience</b>	Idéalement expérience souhaitée mais débutant accepté après formation avec la dirigeante Formation en nettoyage non exigée mais permis B + véhicule exigés
<b>Aptitudes</b>	Sens aigu de la propreté Discrétion Confiance et honnêteté Dynamisme et adaptabilité Qualités relationnelles
<b>Spécificités</b>	<b>Permis B exigé + véhicule personnel</b> (avec une indemnité kilométrique)
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDD de 2 mois à 25h/hebdo pour remplacement</b> <b>Possibilité de renouvellement</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>Dès que possible</b>
<b>Horaires de travail</b>	25h/hebdo
<b>Jours travaillés</b>	8h30 minimum à 17h30 maximum, jours à déterminer du lundi au vendredi, modulables en fonction des clients
<b>Lieu de travail</b>	Saint-Jean de Soudain (clients à 25 km autour de Bourgoin-Jallieu)
<b>Salaire</b>	12,45 €/heure bruts + indemnités kilométriques + prime mensuelle d'assiduité
<b>Accessibilité</b>	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*



**PREPARATEUR SNACKING EN BOULANGERIE H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche un préparateur snacking en boulangerie (H/F) en CDI 30h du mardi au samedi, pour renforcer l'équipe d'une boulangerie-pâtisserie familiale de renom implantée sur Grenoble où tout est fait de manière artisanale !
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation des salades, sandwiches, soupes, quiches, pizzas, etc.</li> <li>- Cuisson des quiches, pizzas, soupes, etc.</li> <li>- Être garant de la qualité des produits</li> <li>- Respect des procédures d'hygiène</li> </ul>
<b>Expérience</b>	6 mois au minimum sur poste similaire
<b>Aptitudes</b>	Bonne organisation, autonomie Rigueur Esprit d'équipe Respect des normes d'hygiène et règles HACCP Volonté de se stabiliser dans une entreprise artisanale moderne
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>DÈS QUE POSSIBLE</b>
<b>Horaires de travail</b> <b>Jours travaillés</b>	Du mardi au samedi 7h/13h Repos : dimanche et lundi Durée hebdomadaire : 30h
<b>Lieu de travail</b>	<b>GRENOBLE</b>
<b>Salaire mensuel</b>	<b>Smic horaire + mutuelle</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input checked="" type="checkbox"/> Bus <input checked="" type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input checked="" type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*