



Recrutement

JAMPI Glacier, est à la recherche de nouveaux talents pour compléter son équipe de Noël !

- ★ 4 Chauffeurs / livreurs H/F (décembre)
- ★ Assistant administrative H/F (décembre)
- ★ Agent de production H/F (mi-novembre)

Fiable, dynamique, investi et rigoureux, venez rejoindre nos équipes et partager avec nous cette période magique de Noël !

Le 02.11.2021

Jampi Glacier
Kerguillo

29820 Bohars, Brest

02.98.03.56.18

recrutement@jampiglacier.com

À propos de JAMPI GLACIER

Chez Jampi, nous sommes Artisan Glacier de père en fils depuis 1923. L'entreprise bénéficie d'une forte notoriété grâce à des matières premières de qualité, des liens forts avec ces partenaires, les circuits courts, une démarche environnementale inscrite dans la mise en œuvre des produits.

La distribution des produits se fait soit auprès de grossistes nationaux, des détaillants CHR et GMS en Bretagne, aux consommateurs lors d'événements ou encore en vente directe à la fabrique.

Notre taille de structure permet une proximité et une interaction quotidienne avec l'ensemble des compagnons (du responsable commercial, au pâtissier de 30 ans de métier jusqu'au préparateur de commande).

Dans notre culture, nous estimons que tout le monde a le droit à sa chance, que seules les compétences et l'envie d'apprendre prévalent. Les prises de décisions sont rapides et collégiales.

Nous avons beaucoup d'ambition mais nous souhaitons garder nos valeurs : respect des produits, lien avec le consommateur final, innovation et qualité.

Si vous êtes passionné(e) par votre métier et que vous souhaitez travailler dans un cadre où la volonté de qualité prime, nous sommes sans doute fait pour nous rencontrer !

Vous rejoindriez une entreprise en croissance régulière depuis près de 100 ans et contribuerez au développement d'une entreprise qui privilégie les produits locaux.



Jampi est reconnu par GAULT & MILLAU. Le célèbre guide jaune répertorie les meilleurs commerces de bouche et met en lumière les savoir-faire et les métiers de l'artisanat en répertoriant les bons artisans de qualité.



Le Collège culinaire de France est une association loi de 1901 fondée en 2011 à l'initiative de quinze grands chefs restaurateurs à l'instar d'Alain Ducasse, Joël Robuchon, Thierry Marx, Yannick Alléno, Régis Marcon et Alain Dutournier. L'association souhaite représenter, promouvoir et transmettre l'identité de la cuisine française.



Depuis 2016, la Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF) a attribué l'agrément Charte Qualité « Glaces artisanales de France » à JAMPI GLACIER.

En 2020, votre glacier poursuit son engagement pour la qualité :

- Il est inscrit à la Chambre de Métier et de l'Artisanat, attestant d'un diplôme d'Etat pour exercer le métier ;
- Il sélectionne et utilise des matières premières de haute qualité ;
- Il respecte le code des pratiques loyales des glaces alimentaires et les bonnes pratiques d'hygiène de la profession ;
- Il sensibilise et forme son personnel à ces bonnes pratiques, pour une fabrication et une vente des produits glacés irréprochables.



C'est une marque de territoire au service de l'attractivité de la Bretagne.

- Elle symbolise le territoire, lui confère une valeur ajoutée.
- Elle participe au renforcement de la fierté d'appartenance, à la mobilisation et à la fédération de ses acteurs les plus entrepreneurs.

Les valeurs de la marque Bretagne : l'engagement, le sens du collectif, l'ouverture et l'imagination.



Créée à l'initiative d'IBB, l'association interprofessionnelle des entreprises biologiques de la région, la nouvelle marque bio Be-Reizh met l'accent sur une production locale respectueuse de l'environnement et génératrice d'emplois.

Neuf pionniers sur les 150 adhérents d'IBB ont décidé d'afficher la nouvelle marque sur leurs emballages aux côtés de la mention AB et du sigle bio européen et Jampi en fait partie.



CDD / contrat étudiant



1er/12-23/12



Bohars - Penfeld

Description de l'Offre

Assistant administrative (F/H)

Localisation : à 10 min du centre de Brest (Bus direct - 17 min. et 23 min. depuis la Gare)

Diplôme : aucune exigence particulière mais une motivation réelle.

Expérience : pas d'expérience exigée, mais une bonne maîtrise de l'informatique.

Durée de travail : 35h

Dates du contrat : du 1er décembre au 23 décembre 2021.

Vos missions :

- Vérification de commandes
- Saisie de commandes
- Traitement informatique
- Édition de documents
- Classement de documents

Vous êtes dynamique, souriant, convaincant, avec de fortes qualités relationnelles ?

Déposez votre candidature, nous l'étudierons avec le plus grand intérêt.

Le processus de recrutement prend en moyenne 3 semaines et se déroulera comme suit :

1. Un appel avec la chargée de recrutement.
2. Une rencontre physique avec le gérant et la responsable compatibilité.
3. Un rendez-vous en physique où nous préparons votre arrivée.



CDD



Dès que possible



Bohars - Penfeld

Description de l'Offre

Agent de production (F/H)

Localisation : à 10 min du centre de Brest (Bus direct - 17 min. et 23 min. depuis la Gare)

Diplôme : aucune exigence particulière mais une motivation réelle.

Expérience : idéalement une expérience dans le secteur de l'agro-alimentaire.

Durée de travail : 35h

Dates du contrat : Novembre

Vos missions

- Exécution d'opérations manuelles de conditionnement de glaces sur la ligne de production automatisée, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.
- Réaliser des finitions de produits, de l'étiquetage et également le contrôle de produits avant débardage.
- Les opérations se déroulent dans notre laboratoire en jours ouvrés, en zone à atmosphère contrôlée (+20°C), et frigorifique.
- Le port d'EPI et d'équipement d'hygiène est obligatoire.

Vous êtes dynamique, avec de fortes capacités d'adaptation :

Déposez votre candidature, nous l'étudierons avec le plus grand intérêt.

Le processus de recrutement prend en moyenne 3 semaines et se déroulera comme suit :

1. Un appel avec la chargée de recrutement
2. Une rencontre physique avec le gérant et la responsable de production.
3. Un rendez-vous en physique où nous préparons votre arrivée.