



OFFRE D'EMPLOI

CDI 35h en CRÈMERIE-FROMAGERIE

Date de publication : 19/03/2025

Contact : Laura MANSARD

✉ filbleu.fromagerie@gmail.com

☎ 07 63 69 21 74

Lieu du poste : Fromagerie Fil Bleu, 203 rue Paradis, 13006 Marseille

Date de début de contrat : Mardi 19 août 2025

Qui sommes-nous ?

Fil Bleu est une crèmerie-fromagerie indépendante, ouverte depuis septembre 2021, située rue Paradis, en plein cœur du 6ème arrondissement de Marseille. Fondée par deux amies d'enfance, Laura et Alice, la fromagerie s'engage à sélectionner des fromages dans le respect des saisons, du bien-être animal et humain, ainsi que de l'environnement.

Nous recherchons une personne motivée et passionnée pour rejoindre l'équipe Fil Bleu !

Vos missions

- **Accueillir**, informer et **conseiller** les client.es sur l'ensemble de la gamme du magasin (fromages, crèmerie, vin, épicerie fine) et gérer les encaissements.
- Contribuer à la mise en place et à **l'agencement** des produits en boutique.
- Participer à la **promotion** des produits et à la **fidélisation** de la clientèle.
- Assurer **l'organisation** et la gestion quotidienne de la fromagerie :
 - Nettoyage et **respect des normes d'hygiène**.
 - Réception des **commandes** fournisseurs et préparation des commandes clients.
 - Suivi des **stocks**.

- Réaliser des ventes additionnelles (**plateaux** de fromages, **accords** mets et vins) pour divers événements.
- Participer à des visites chez les producteurs et fournisseurs afin de découvrir leur savoir-faire.

Profil recherché

- **Dynamique**, motivé(e) et rigoureux(se), vous aimez le **contact avec la clientèle**.
- Vous savez vous exprimer avec aisance et avez le **sens de l'accueil et de l'écoute**.
- Bonne humeur et **amour du fromage** (et de la bonne alimentation en général) indispensables !
- Une expérience en fromagerie, dans les métiers de bouche, ou de la vente est un atout, mais l'envie d'apprendre et la curiosité sont primordiales.
- Autonomie, sens de **l'organisation** et **proactivité** sont appréciés.
- Le respect des **règles d'hygiène** alimentaire est essentiel.

Les petits plus

- Possibilité de participer à des **événements** et **rencontres** avec des producteurs (ateliers dégustation, événements externes, visites de fermes, caves d'affinage, distributeurs, etc.).
- Travail dans une ambiance chaleureuse et bienveillante.
- Formation continue sur les fromages et autres produits artisanaux.

Conditions

- Contrat : CDI 35h/semaine (temps annualisé, modulé en fonction des périodes d'activité)
- Rémunération : à définir selon profil et expérience
- Jours de travail : du mardi au samedi (sauf exceptions durant les fêtes de fin d'année).
- Horaires : adaptés aux périodes de forte activité.
- Conditions physiques : port hebdomadaire de charges lourdes (réception de livraisons avec plusieurs meules de fromages), travail en station debout.

💎 Envie de rejoindre l'aventure Fil Bleu ? 💎

Envoyez votre CV et un petit mot de présentation à filbleu.fromagerie@gmail.com !