



Le Château de Grandson, site patrimonial d'importance nationale situé au bord du lac de Neuchâtel, rouvrira en 2026 après une transformation majeure. Dans ce cadre, la Fondation du Château de Grandson développe Le Châtelet, un café-boulangerie intégré au site, conçu comme un lieu de qualité et de rencontre, avec l'ambition de devenir une référence régionale.

Pour accompagner ce projet, la Fondation du Château de Grandson recrute un ou une :

BOULANGER / BOULANGÈRE (CDI, 80%)

Entrée en fonction dès le 1er septembre 2026 ou à convenir.

Votre mission :

Vous êtes une personne passionnée et désireuse de vous investir dans un projet unique en concevant et assurant la production boulangère du châtelet, en cohérence avec l'identité du lieu. Vous organisez l'activité de la boulangerie de manière autonome et garantisiez une production artisanale régulière, adaptée à la fréquentation du site et aux événements.

Vos responsabilités principales :

- Définir et faire évoluer l'offre de pains, viennoiseries et spécialités boulangères
- Assurer la production quotidienne et les productions liées aux événements du site
- Planifier les volumes et adapter la production à la saisonnalité et aux pics d'activité
- Organiser le travail du laboratoire et coordonner l'activité de l'aide de boulangerie
- Gérer les stocks, les matières premières et limiter les pertes
- Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

Votre profil :

- CFC de boulanger ou formation équivalente
- Minimum 2 ans d'expérience en boulangerie artisanale avec capacité démontrée à assurer une production de manière autonome (poste ou service)
- Maîtrise complète des techniques artisanales (fermentation, façonnage, cuisson)
- Intérêt marqué pour la panification artisanale, le levain et la qualité des produits
- Capacité à organiser, planifier et adapter la production selon l'activité
- Sensibilité marquée à la qualité des produits et à l'origine des matières premières
- Connaissance et application rigoureuse des normes HACCP
- Fiabilité, sens des responsabilités et envie de progresser
- Esprit d'équipe, adaptabilité et calme face aux imprévus

Nous offrons :

- Un laboratoire neuf pensé pour une production artisanale confortable et qualitative
- Une réelle liberté pour développer une offre boulangère signature, en lien avec l'identité du château et les saisons.
- Une place au sein d'une équipe engagée, partageant des valeurs de qualité, de transmission et d'accueil.
- Un travail chargé de sens qui contribuera directement à l'expérience des visiteurs d'un site patrimonial d'importance nationale.

Comment postuler ?

Envoyez votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation, certificats de travail et diplômes) par courriel à boulangerie@chateau-grandson.ch. Délai de postulation : 16 avril 2026.

