CHÂTEAU GRANDSON

Le Château de Grandson, site patrimonial d'importance nationale situé au bord du lac de Neuchâtel, a rouvert ses portes en 2026 à l'issue d'un important programme de restauration. Dans le prolongement de cette restauration, la Fondation du Château de Grandson développe Le Châtelet, un café-boulangerie intégré au site patrimonial. Ce nouvel espace convivial, dédié à la restauration artisanale, a pour vocation de contribuer à l'expérience des visiteurs tout en s'affirmant comme un lieu de rencontre et une adresse de référence dans la région.

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

BOULANGER / BOULANGÈRE (CDI, 50%, 01.03.2026)

Votre mission :

Vous êtes une personne passionnée et désireuse de vous investir dans un projet unique en participant à la production boulangère du Châtelet, en cohérence avec l'identité du lieu. Vous contribuez à garantir une production artisanale régulière et de qualité, adaptée à la fréquentation du site et aux événements. Vous travaillez en collaboration avec le boulanger principal et êtes capable d'assurer l'ensemble de la production de manière autonome en son absence.

Vos responsabilités principales :

- Participer à la fabrication des pains, viennoiseries et spécialités boulangères, dans le respect des recettes et des standards de qualité définis
- Assurer la production quotidienne et les productions liées aux événements du site
- Adapter les quantités produites en fonction des besoins et de la fréquentation, en collaboration avec le boulanger principal
- Assurer de manière autonome la continuité de la production lors des absences et congés du boulanger principal, dans le respect des recettes, des méthodes et des processus établis.
- Participer à la gestion des stocks et des matières premières, tout en veillant à limiter les pertes
- Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que les procédures HACCP.

Votre profil :

- CFC de boulanger-pâtissier ou formation équivalente
- Expérience en boulangerie artisanale (expérience événementielle appréciée)
- Bonne maîtrise des techniques artisanales (fermentation, façonnage, cuisson)
- Sens de l'organisation
- Sensibilité marquée à la qualité des produits et à l'origine des matières premières
- Esprit d'équipe, rigueur et sens des responsabilités
- Français langue maternelle ou excellente maîtrise du français, à l'oral comme à l'écrit

Nous offrons

- Un laboratoire neuf, pensé pour une production artisanale confortable et qualitative.
- L'opportunité de participer au développement d'une offre boulangère artisanale, 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 porteur 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 25 décembre 2026