



Recherche

### **Chocolatiers (H/F) - CDD**

**Vous intégrez notre équipe Chocolaterie (50 personnes) en contrat à durée déterminée de 6 mois à partir de juin**

**Nous vous offrons une formation de qualité à nos techniques et produits dans une grande Maison, de bonnes conditions de travail et ambiance agréable**

**Rémunération fixe + 13<sup>ème</sup> mois + tickets restaurants + 50% transport + mutuelle et prévoyance**

**35h/semaine + heures supplémentaires majorées**

**Travail en 2 équipes matin (6h30/14h) ou après-midi (14h/21h30) en alternance 1 semaine/2**

#### **Vos missions :**

*Au sein de notre laboratoire, vous participez à la fabrication de chocolats (bouchées, ganaches, pralinés, tablettes...), vous réalisez les moulages, les enrobages, les décors en chocolats.*

*Vous réalisez les produits connexes aux chocolats traditionnels (fruits enrobés...).*

*Vous serez amené à travailler en équipe sur différents postes : détaillage, enrobage, découpage à la guitare ou à la machine, décor...*

*Vous êtes habile manuellement et créatif, vous possédez de réelles capacités d'observation, la passion du chocolat et de l'artisanat et vous souhaitez travailler en équipe.*

*Vous êtes titulaire d'un CAP ou BTM et souhaitez intégrer une Maison de renommée internationale. Débutants acceptés et formation assuré par nos chocolatiers expérimentés.*

*Nous sommes à la recherche de nos talents pour imaginer le chocolat du futur, rejoignez-nous !*

Merci d'envoyer votre CV par mail : [amandine.corbet@lamaisonduchocolat.com](mailto:amandine.corbet@lamaisonduchocolat.com)  
(Référence : CDDCHOCO2021)

Contact : Amandine Corbet, chargée de développement RH