



La Maison du Chocolat, fidèle à l'exigence du métier de chocolatier artisanal, n'a cessé depuis plus de 40 ans, de vivre et de faire partager à ses clients son amour de la création et sa quête de la perfection. Notre Maison à taille humaine, en fort développement, réputée en France et à l'international grâce au savoir-faire d'exception de nos équipes, recherche aujourd'hui un(e) :

Chocolatier (H/F) – CDD jusqu'au 31/12/23

Vos missions :

Au sein de notre laboratoire de 50 personnes, vous participez à la fabrication de chocolats (bouchées, ganaches, pralinés, tablettes...), vous réalisez les moulages, les enrobages, les décors en chocolat.

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

Vous serez amené à travailler en équipe sur différents postes : enrobage, détaillage 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 chocolatier ou Pâtissier ou BTM et souhaitez intégrer une Maison de renommée internationale, vous aimez travailler en équipe, vous êtes exigeant et passionné et avez un savoir être irréprochable.

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

Rémunération et avantages sociaux :

Rémunération selon profil et expérience base 35h/semaine (heures supplémentaires majorées de 25%) + 13^{ème} mois + intéressement + tickets restaurants + 50% transport + mutuelle et prévoyance

Travail en 2 équipes matin (6h30/14h) ou après-midi (14h/21h30) du lundi au vendredi