

# Chocolatier (H/F)

85260 Montréverd [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 15/07/2024

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

## L'entreprise

Tu souhaites donner du sens à ton quotidien en travaillant pour une entreprise engagée et ambitieuse ?

En rejoignant notre client, tu intègres une aventure de plus de 20 ans basée sur un savoir-faire artisanal reconnu et des valeurs fortes : Respect de l'environnement, valorisation de l'humain, engagement sociétal, proximité.

Cette entreprise vendéenne de 70 personnes passionnées, torrificateurs et fabricants de chocolats 100% bio de grande qualité.

## Le poste

En tant que Chocolatier(e) tu es au coeur de l'activité de l'entreprise, tu joues un rôle clé dans la fabrication.

Pour cela, tes principales missions seront les suivantes :

- Tu participes à la fabrication de chocolats (bouchées, ganaches, pralinés, tablettes,...), de moulages, d'enrobages et décors divers en chocolats.
- Tu veilles à la bonne utilisation, en autonomie, des machines de production, dans le respect des consignes de sécurité, d'hygiène et de rangement: one-shot, enrobeuses, turbines, extrudeuses, torrificateur et conches
- Tu participes à la bonne tenue de l'atelier de production (rangement, nettoyage, entretien du matériel,...) dans les conditions et standards d'hygiènes définis
- Tu veilles à respecter les standards de qualité des produits selon les exigences du client, du responsable et des ordres de fabrications (maitrise de la cristallisation, du visuel, respect des recettes, ).
- Tu assures le bon rangement, étiquetage et la bonne conservation (emballage, chaine du froid) des matières premières et produits semi-finis
- Et comme tu es sympa, tu peux être amené à aider les autres services de l'entreprise en fonction des besoins et de tes capacités!

- Poste à temps plein 39h

- Travail en équipe 2x8 du lundi au vendredi

Rémunération selon le profil + Heures supplémentaires majorées + primes + tickets restaurants

## Le profil recherché

Tes motivations, ta personnalité, ton vécu

- Tu bénéficies d'une expérience de 2 à 3 ans minimum sur un poste similaire ou dans les métiers de bouche ou dans l'agroalimentaire en conduite de ligne.

- Tu trouves du sens à travailler pour une entreprise qui s'engage pour la qualité, pour le respect de la planète et de l'humain
- Tu es autonome, créatif et passionné par le "chocolat"
- Tu aimes travailler en équipe, tu es dynamique et a envie d'apprendre
- Ta simplicité et ta motivation te permettront une intégration facile au sein d'une équipe soudée et énergique