

Pâtissier (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.

C'est entreprise vendéenne de 70 personnes passionnées, torréfacteurs et fabricants de chocolats 100% bio de grande qualité.

Le poste

En tant que Pâtissier(e) tu es au coeur de l'activité de l'entreprise, tu joues un rôle clé dans les fabrications de Saveurs et Nature.

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, torréfacteur 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