

## FICHE DE POSTE CHOCOLATIER – CDD => CDI – 07/2019

<b>Libellé du Poste</b>	Chocolatier / Chocolatière CDD – temps complet
<b>Compétences relationnelles</b>	Esprit d'équipe (Equipe de fabrication : 4 personnes, dont 1 à 2 apprentis à encadrer, Vente : 4 à 6 personnes) Minutie, sérieux, curiosité, sachant prendre des initiatives, hygiène irréprochable Autonome dans le travail.
<b>Compétences techniques / professionnelles</b>	Bonne connaissance des techniques de fabrication du chocolat (ganaches, pralinés), décors en chocolat Ecritures au cornet Maîtrise courbes de températures Expérience : 2 ans minimum
<b>Langues</b>	N/A
<b>Missions Principales</b>	Au sein du laboratoire de production, vos missions seront les suivantes : Participer à la fabrication de chocolats (petits chocolats, bouchées, ganaches, pralinés, pâtes d'amandes, tablettes...) Réaliser les moulages, les enrobages Réaliser les finitions, notamment les décors en chocolat Réaliser les produits connexes aux chocolats traditionnels (ex. grignotins, brindilles aux fruits confits, ...) Participer à la création de nouveautés (notamment en termes de petits chocolats et de bouchées), être force de proposition dans l'innovation Réaliser des commandes clients à la demande Participer à l'encadrement apprentis et à l'enseignement qui leur est délivré Travailler en étroite collaboration avec le personnel de vente pour adapter la production à la vente et aux besoins des clients Se maintenir au fait des évolutions dans le domaine de la fabrication de chocolats
<b>Missions connexes</b>	Réceptionner et stocker les livraisons des fournisseurs (port de charges, suivi et vérification des marchandises) Stocker les produits fabriqués dans les zones de stockage prévues, dans les conditions réglementaires de stockage et de conservation Participer à gestion des stocks des matières entrant dans la fabrication (contrôle des matières premières disponibles / manquantes) ; Réaliser un état des stocks et un état des DLUO hebdomadaire Réaliser l'inventaire exhaustif annuel (une fois par an minimum) Passer les commandes auprès des fournisseurs si nécessaire Participer au rangement et à l'entretien des espaces de fabrication, de stockage (surfaces et équipements, pièces sèches, chambres froides, frigos) Respecter les normes et règles relatives à l'hygiène et à la sécurité alimentaire ; les protocoles de détermination des DLUO, et de conservation des denrées alimentaires
<b>Activités valorisées</b>	Des connaissances en glacerie et confiserie Savoir animer une démonstration : un plus apprécié
<b>Particularités</b>	Périodes de très forte activité où votre présence sera indispensable : Pâques, Noël – Heures supplémentaires à prévoir.

<b>Lieu d'exercice</b>	Paris 9 <sup>ème</sup>
<b>Conditions de travail</b>	Temps de travail : 35 à 39 heures – contrat de travail sur la base de 35 heures. Du Lundi au vendredi inclus - Horaires : 9h00 – 18h00 + Samedis en périodes de fêtes
<b>Date de prise de poste</b>	Septembre ou Octobre 2019
<b>Type de contrat</b>	CDD, avec possibilité d'évolution en CDI
<b>Rémunération</b>	Environ 1600 € brut (prime de précarité et remboursement ½ carte orange inclus)
<b>Expérience requise</b>	2 à 4 ans
<b>Contact pour candidature</b>	Indira Bernède ou Laurent Maza Andreu : 01 48 74 23 38 CV à envoyer à : la-bonbonniere@orange.fr