

## Pâtissier (H/F) – CDD avec possibilité de CDI

Créée en 1995 par Hubert Masse, La Maison Le Cacaotier est une entreprise artisanale à taille humaine spécialisée dans la création de chocolats d'exception (chocolats fourrés, rochers, mendiants, orangettes, pâtes à tartiner et tablettes *Bean to Bar*, de la fève à la tablette).

Toutes ses créations sont réalisées dans l'atelier de Saint-Pierre-les-Elbeufs (76) par une équipe de chocolatiers travaillant dans le respect des recettes traditionnelles.

Présente à travers sept boutiques en région parisienne et en Normandie, La Maison Le Cacaotier est aujourd'hui reconnue par le très select Club des Croqueurs de Chocolat comme l'une des douze meilleures chocolateries de France et son nom figure parmi les incontournables du chocolat français.

**Le Cacaotier recherche aujourd'hui un pâtissier pour rejoindre l'équipe des chocolatiers à partir de septembre à Saint-Pierre-lès-Elbeuf (76320)**

**Type de contrat :** CDD de septembre à février avec possibilité de CDI à l'issue de cette période, 39h/semaine, rémunération en fonction de l'expérience.

### **Missions et activités du poste**

#### Activités de productions :

- Réalisation de macaron et biscuit (mini-dresseuse)
- Réalisation du praliné
- Détaillage des bonbons (chef cut)
- Enrobage (posage et décor)
- Moulage
- Réalisation de confiserie

#### Entretien :

- Nettoyage du laboratoire
- Plonge

### **Compétences requises**

#### Compétences techniques :

- CAP Pâtissier (option chocolaterie)
- Bonne maîtrise de la fabrication des macarons
- Connaissance sur l'utilisation d'une mini-dresseuse
- Connaissance des règles d'hygiène et de nettoyage
- Bonne tenue de son poste de travail

#### Aptitudes professionnelles :

- Être minutieux(ieuse), appliqué(e), organisé(e) et précis(e)
- Autonomie
- Avoir le sens du service
- Avoir l'esprit d'équipe

Merci de transmettre CV et lettre de motivation à : [frederic@lecacaotier.com](mailto:frederic@lecacaotier.com)