

Missions

Il assure :

La réalisation des produits de chocolaterie et de confiserie sous la responsabilité du Second et du Chef Chocolatier.

Réalisation des ganaches, caramels, pâtes de fruits, guimauves etc...

Liaisons hiérarchiques

Sous la responsabilité du Second et du Chef Chocolatier.

Liaisons fonctionnelles

Les pâtisseries et les touriers

Les chocolatiers

Les livreurs et opérateurs

Et l'ensemble des collaborateurs du laboratoire et des boutiques

Horaires

Les horaires sont définis au planning prévisionnel mensuel avec une base de travail hebdomadaire de 5 jours / 7 hors activités saisonnières sur 39 Heures / semaine

Les horaires de travail doivent être scrupuleusement respectés

Planning de base du lundi au vendredi. (modification possibles)

Tâches

- **Fabrication :**

Respect de l'ensemble des fiches techniques.

- **Fonctions logistiques :**

Assurer le rangement quotidien des rayonnages en respectant les emplacements définis.

- **Fonction création :**

Participe aux réunions de brainstorming pour les créations.

- **Secret professionnel :**

Travailler dans le respect du secret professionnel

Contribution économique :

Contribue à limiter les dépenses de l'établissement en consommables en évitant le gaspillage
Se sent concerné et respecte le bon ordre et le bon état du matériel mis à sa disposition ainsi que des locaux.

- **Les compétences**

Respecter les process de fabrication

Être capable d'autonomie, d'adaptation, de polyvalence.

Avoir des qualités de méthode, logique, rigueur, discrétion, savoir communiquer, travailler en équipe.

Avoir une culture et un esprit d'entreprise et une attitude positive au travail.

- **Formation / Expérience requises**

CAP chocolatier minimum + expérience 2 ans

Rémunération

Coefficient de rémunération 190 sur la CCN IDCC 1267 convention collective de la pâtisserie

Salaire brut : 2 120 € (base 39h)