

**CHEF CHOCOLATIER(E)**

La Maison de grande renommée, Jean-Paul Hévin Chocolatier - MOF, recherche un(e) Chef Chocolatier(e) pour rejoindre le site de production de Colombes (92).

**Descriptif du poste :**

Management :

* Animer l’équipe de production, organiser l’activité, gérer la planification de la production journalière et saisonnière, et garantir les délais.
* Monter en compétence les collaborateurs.
* Gérer la partie administrative des salariés du Laboratoire, des présences au recrutement.

Production :

* Veiller au respect des règles de qualité, d’hygiène et de sécurité.
* Superviser le bon usage des machines et du matériel, détecter et résoudre les dysfonctionnements.
* Vérifier très régulièrement la qualité des produits, analyser et comprendre les problèmes afin d’apporter les corrections adéquates.

Stocks :

* Prévoir régulièrement les besoins en matière première, moules, blisters.
* Anticiper les commandes pour faire face aux périodes de forte activité.
* Vérifier le bon roulement des produits en stock en respectant la méthode PEPS.

Recherche et développement :

* Créer les nouveaux produits, les montages et les pièces de présentation vitrine.
* Maitriser la programmation des équipements de production et superviser la maintenance.

Cette liste n’est pas exhaustive.

**Profil recherché :**

Expérience confirmée de minimum 5 ans dans la chocolaterie haute gamme avec le management d’une équipe d’au moins 20 personnes.

Vous en maîtrisez tous les aspects y compris les normes d’hygiène.

Vous aimez travailler des produits de qualité et disposez d’un esprit rigoureux et responsable. Vous vous appuyez sur vos compétences techniques pour organiser la production et optimiser les flux.

Vos qualités d’animateur vous permettront de mobiliser votre équipe dans une optique de qualité et de satisfaction de la clientèle.

**Contrat et rémunération :**

Statut cadre

Salaire selon expérience