

La **Maison Jouvaud** est à la recherche d’un chef chocolatier, création d’un poste à plein temps. Niveau BTM ou BM avec expérience.

**Local chocolaterie bien équipé :** enrobeuse Sollich, tunnel de refroidissement, trois fondoirs, trois mouleuses (blanc, lait et noir), Stephan sous vide, extrudeuse, Roboqbo, dragéifieuse , et découpe jet d’eau Hydroprocess. Projet de déménagement du labo dans un local neuf programmé d’ici 2 ans (150 m2 dédiés au chocolat). Projet d’investissement en matériel à cours ou moyen terme : one shot et tunnel de coulage ganache et praliné. Projet à long terme : ligne « bean to bar ».

**Le poste consiste** à reprendre la fabrication des bonbons chocolat et recettes existantes, amener des améliorations qualitatives, techniques et technologiques et proposer des créations.

L’entreprise propose ses chocolats dans 3 boutiques : Carpentras (maison mère et labo actuel), Avignon et l’Isle sur la Sorgue, ainsi qu’au Japon (5 boutiques et présence au Salon du Chocolat de Tokyo, Osaka,  Nagoya…).

**Envoyer CV et lettre de motivation** à pierre@patisserie-jouvaud.com