****

**CHRISTOPHE ROUSSEL**, pâtissier chocolatier haut de gamme à LA BAULE, recherche **un(e) second (e) chocolatier(ère)** Vous devez avoir la capacité de fournir un travail minutieux et soigné, indispensable à une fabrication de chocolats haut de gamme. Aimant les nouvelles technologies Polyvalent(e) vous maîtrisez la ligne d'enrobage, décors et finitions. En collaboration avec le chef chocolatier, supervision de l'équipe de chocolaterie et de l'ensemble des tâches de fabrication. Management de l'équipe de chocolaterie et des apprentis. Gérer les plannings. Respecter et faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité de l'entreprise. Commander les matières premières. Tenir à jour les stocks

**CHRISTOPHE ROUSSEL**, pâtissier chocolatier haut de gamme, LA BAULE, recherche **un(e) ouvrier (ère) chocolatier(ère)** Vous devez avoir la capacité de fournir un travail minutieux et soigné, indispensable à une fabrication de chocolats haut de gamme. Aimant les nouvelles technologies Polyvalent(e) vous maîtrisez la ligne d'enrobage, décors et finitions.

**CHRISTOPHE ROUSSEL**, pâtissier chocolatier haut de gamme, LA BAULE, **recherche un(e) ouvrier (ère) pâtissier(ère)** Vous effectuez toutes les tâches afférentes à votre métier - Vous réaliserez la fabrication de la pâtisserie au sein d'une équipe de 14 personnes.

**CHRISTOPHE ROUSSEL**, pâtissier chocolatier haut de gamme, LA BAULE, **recherche un(e) pâtissier(ère) tourier (ère)**

Préparation de toutes les pâtes à destination des viennoiseries, des tartes, des feuilletés salés, sucrés Techniques de fonçage de façonnage. Rigueur, précision, régularité sont les qualités premières demandées. Vérification et finalisation du travail des pâtes levées et feuilletées de notre boulangerie. Application des consignes d'organisation du travail et de fabrication des produits. Prendre les initiatives nécessaires au bon déroulement des étapes de la production. Respecter les normes d'hygiène et de sécurité de l'entreprise. Travail en équipe, communication des informations techniques.

**Envoyer CV et lettre de motivation à rh@christophe-roussel.fr**