



CHRISTOPHE ROUSSEL

PÂTISSIER CHOCOLATIER



CHRISTOPHE ROUSSEL, pâtissier chocolatier haut de gamme

SECOND CHOCOLATIER H / F

Recherche un (e) second (e) chocolatier(ère) Vous devez être en 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.

CDI - 39h/semaine

CHOCOLATIER H / F

Nous fabriquons des chocolats haut de gamme destinés à être vendus dans nos magasins de la Côte Ouest et de Paris ainsi qu'à l'export.

Minutieux et aimant le travail soigné indispensable à une fabrication de chocolats haut de gamme

Autonomie, polyvalence et rigueur

Aimant travailler en équipe

Maîtrise de la ligne d'enrobage

CDI - 39h/semaine

PÂTISSIER H / F

Recherche un (e) pâtissier (e)

Vous êtes exigeant et aimez les beaux produits.

Vous avez envie d'évoluer au sein d'une pâtisserie haut de gamme.

Vous aimez le travail en équipe.

Des connaissances en pâtes et viennoiseries seraient un plus.

CDI - 39/semaine

Rémunération en fonction du profil et de l'expérience
Vous bénéficiez de 2 jours de repos hebdomadaires consécutifs

Contact : envoyer CV + LM à l'adresse suivante : rh@christophe-roussel.fr