

**RESPONSABLE DE POSTE MACARONS ET GLACES**

En tant que chef de poste, il vous incombe de mettre en place la production journalière des macarons en fonction des besoins :

· Pesée des matières premières

· Fabrication et dosage des ganaches/coques de macarons

· Assemblage des coques

· Conditionnement des macarons

· Fabrication des glaces et biscuits

· Goût pour le travail en équipe

· Respect des règles d’hygiène et de la traçabilité des produits

Le candidat devra faire sien les éléments clés de la culture de l’entreprise :

* Enthousiasme : la motivation et l’envie sont indispensables
* Elégance : le chocolatier représente l’image de la Maison et à ce titre il devra veiller à être exemplaire dans son comportement.
* Exigence : le sens du détail et l’anticipation sont essentiels.
* Efficacité : tout devra être mis en œuvre au quotidien pour atteindre les objectifs et assurer un service de qualité

Engagement et forte implication.

**Lieu de travail :** Colombes (92700)

**Rémunération :** selon expérience

**Horaires :** du lundi au vendredi de 7h00 à 16H00

**Type d'emploi :** Temps plein, CDI

**Avantages** :

Participation aux Transports en commun

Titre-restaurant

**Candidatures à envoyer à** : [secretaire-jphfactory@jeanpaulhevin.com](mailto:secretaire-jphfactory@jeanpaulhevin.com)

Mesures COVID-19: Le salarié s’engage à respecter les consignes de sécurité et à porter les équipements de protection individuels recommandés.