



## CHEF CHOCOLATIER H/F

### **NOUS RECRUTONS UN RESPONSABLE DE LA CHOCOLATERIE AU SEIN DE NOTRE LABORATOIRE DE PRODUCTION**

Sous la direction de notre DGA Production, participez au renouveau d'une Maison artisanale de haute pâtisserie, créée en 1910 à Bruxelles, fournisseur de la Cour de Belgique.

### **MISSIONS PRINCIPALES**

Vous aurez pour missions principales :

Faire évoluer en qualité de responsable de la Chocolaterie notre gamme de chocolats et confiseries

Animer une équipe de production en chocolaterie

Participer à l'élaboration de l'ensemble de la production (mise en place et transformation des produits)

Veiller au respect des standards, des procédures et aux normes d'hygiène HACCP en vigueur en sein de notre Maison

Entretenir les postes de travail et le matériel

### **PROFIL RECHERCHÉ**

- Expérience réussie dans un poste similaire
- Passionné par le métier
- Aptitude au management
- Autonome
- Dynamique
- Pédagogue
- Maîtrise des normes d'hygiène

### **INFORMATIONS**

Poste à pourvoir immédiatement à Bruxelles.

38h / Semaine - Temps Plein - Rémunération fonction du profil et de l'expérience

Contact : Envoyez CV + LM à l'adresse suivante : [audrey.lefevre@wittamer.com](mailto:audrey.lefevre@wittamer.com)