



Nous recrutons un(e) Chocolatier(ère)

Afin de renforcer notre équipe de production, nous recherchons un(e) **Chocolatier(ère)** passionné(e) par l'artisanat et la qualité.

Vos missions

Sous la responsabilité du responsable de production, vous participez à la fabrication de chocolats artisanaux selon les recettes et les standards de qualité de la Maison. Vous veillez au respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur et collaborez étroitement avec l'équipe afin d'assurer une production efficace. Vous contribuez également au développement de nouvelles créations et à l'amélioration continue de notre gamme.

Votre profil

- Titulaire d'un **CFC** ou d'une formation jugée équivalente en chocolaterie, pâtisserie ou confiserie.
- Expérience confirmée en chocolaterie artisanale.
- Personne motivée, rigoureuse, autonome et dotée d'un excellent esprit d'équipe.
- Sens de l'organisation, précision et goût du travail bien fait.

Nous offrons

- Un poste varié au sein d'une entreprise artisanale reconnue.
- Un environnement de travail agréable, où les relations humaines, la qualité et le savoir-faire sont au cœur de nos valeurs.
- Des conditions de travail selon la **CCT en vigueur**.
- Une entrée en fonction **de suite ou à convenir**

Merci de nous faire parvenir votre dossier complet (CV, lettre de motivation, certificats de travail et copies des diplômes) à : info@confiserie-zurcher.ch