



LA CHOCOLATERIE
LE JARDIN SUCRÉ
PARIS ♦ VALLÉE DE CHEVREUSE

Chef Chocolatier :

Le Jardin Sucré s'agrandit !

Vous souhaitez intégrer une équipe jeune et dynamique en tant que Chef Chocolatier ?

Nous recherchons un Chef Chocolatier en CDI de 39h dans notre laboratoire de Cernay-la-Ville (dans les Yvelines).

Missions :

- Préparation de cadre de ganache et de pralinés
- Découpage et enrobage de bonbons en chocolat
- Moulage, garnissage des tablettes
- Préparation de praliné
- Gestion des stocks
- Organisation du laboratoire
- Aide à la pâtisserie

Nous recherchons un profil disposant d'une expérience confirmée dans ce domaine.

Vous êtes passionné, dynamique, et vous faites preuve d'adaptabilité ?
Vous êtes peut-être le prochain membre de notre team au labo !

**Merci d'envoyer votre candidature (CV + lettre de motivation) par mail à :
atelierlejardinsucre@gmail.com**