

# Chocolatier (H/F)

29600 MORLAIX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

## L'entreprise

Notre client, une entreprise dynamique spécialisée dans la fabrication de cacao, de chocolat et de produits de confiserie, s'appuie sur l'expertise d'Actual et son réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner sa croissance et renforcer ses équipes avec 3550 collaborateurs engagés.

## Le poste

Rejoignez une équipe passionnée en tant que Chocolatier (h/f) à Morlaix !

Dans le cadre de votre mission, rattaché au Directeur d'usine et sous la responsabilité opérationnelle de la Responsable Chocolatière boutique, vous jouerez un rôle clé dans la fabrication de chocolats d'exception.

Vos missions principales :

Vous assurez la fabrication des chocolats en maîtrisant les techniques artisanales et en respectant scrupuleusement les recettes établies. Vous organisez votre poste de travail, veillez à la propreté des lieux et appliquez rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité. Vous êtes également responsable de la traçabilité en complétant les documents qualité et en saisissant les données de production (lots, volumes) dans notre ERP. Enfin, vous participez à la mise en œuvre du planning hebdomadaire, assurez le respect des délais et apportez votre créativité en proposant de nouvelles recettes.

Profil recherché :

Vous êtes titulaire d'un Bac Pro ou BTM Chocolatier et justifiez d'une expérience réussie de 3 ans dans l'artisanat ou l'industrie. Vous possédez une bonne aisance informatique, notamment avec les interfaces ERP. Doté(e) d'un excellent sens de l'organisation et d'une grande rigueur, vous appréciez le travail en équipe.

Informations sur le poste :

Nous vous proposons un CDI à temps plein basé à Morlaix. Le rythme de travail est du lundi au vendredi. Vous bénéficierez également d'une mutuelle et de titres restaurant. Rejoignez-nous dès le 10 juillet 2026 pour mettre votre savoir-faire au service de la gourmandise !

## Le profil recherché

Pour exceller en tant que Chocolatier (h/f), vous devez posséder une excellente maîtrise des techniques de tempérage, de moulage et d'enrobage du chocolat. Une expérience confirmée dans le domaine de la confiserie artisanale est vivement appréciée pour garantir la qualité de nos créations.

Le candidat idéal fait preuve d'une rigueur exemplaire et d'une grande créativité pour imaginer les saveurs de demain. La possession d'un CAP Chocolatier-Confiseur est un atout majeur pour intégrer notre équipe.

Vous êtes reconnu pour votre sens du détail, votre propreté irréprochable et votre capacité à respecter les normes d'hygiène alimentaire. Votre passion pour le travail bien fait et votre esprit d'équipe seront les clés de votre réussite à ce poste.