

Chocolatier industriel (H/F)

69009 Lyon [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Le groupe Actual, 5ème acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Le poste

L'agence Actual de Neuville sur Saône recherche pour l'un de ses clients **un chocolatier industriel h/f** pour travailler en fabrication industrielle renommée.

- faire fonctionner tout type de machine
- réaliser des ganaches , des pâtes de fruits, dragéification , praliné, candissage, confire les écorces d'orange et de citron, chocolat et sucre, réaliser des liqueurs en Croute de sucre...
- tempérer les produits, mouler les différents produits
- diverses tâches annexes : gestion des stocks ...
- Horaires 7h30-11h30 et 12h30-15h30 en 35h du lundi au vendredi
- Rémunération à négocier selon selon l'expérience à partir de 1900 euros Brut

Être intérimaire avec Actual vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12% annuel
- Possibilité de demander des acomptes à la semaine
- Une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Parrainage

Nous avons hâte de vous accueillir dans notre équipe !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Chocolatier industriel (h/f), vous faites preuve d'une grande rigueur et d'un sens aigu de la précision, indispensables pour garantir la qualité de nos produits chocolatés à grande échelle.

Le candidat idéal possède idéalement une formation en pâtisserie ou chocolaterie (CAP/BP), complétée par une expérience significative dans un environnement de production agroalimentaire automatisé.

Vous maîtrisez les techniques de tempérage et de moulage et veillez au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Doté d'un excellent esprit d'équipe, vous êtes capable d'intervenir sur des lignes de production complexes tout en maintenant une cadence régulière. Votre réactivité et votre capacité à travailler en horaires décalés sont des atouts majeurs pour réussir dans cette mission.