

Neuhaus – Chocolatier Productie

TO DO

Als chocolatier speel je een sleutelrol in het creëren van de heerlijke vullingen van onze pralines. Je werkt volgens authentieke recepten en draagt elke dag bij aan de topkwaliteit waar Neuhaus voor staat.

- Bereiden van vullingen en verschillende deegsoorten (koude en warme bereidingen, mousses, pralinés, ganaches, ...)
- Nauwkeurig afwegen en verwerken van ingrediënten volgens recepten en kwaliteitsnormen
- Bedienen en bijsturen van productieapparatuur en oplossen van kleine technische storingen
- Waken over hygiëne-, voedselveiligheids- en kwaliteitsvoorschriften (HACCP)
- Signaleren van afwijkingen en meedenken over verbeteringen
- Zorgen voor orde en netheid in jouw werkzone

TO BE

- Je hebt een passie voor voeding en chocolade
- Je hebt een eerste ervaring of opleiding in productie, bakkerij, patisserie of chocoladebewerking
- Je werkt nauwkeurig en hebt oog voor detail
- Je houdt van samenwerken, maar kan ook zelfstandig je plan trekken
- Je respecteert strikt hygiëne- en kwaliteitsregels
- Je bent bereid te werken in één van onderstaande regimes:
 - Wisselende dagploeg (39u/week): 05:00–13:00 en 13:00–21:00 (vrijdag 05:00-12:00 en 12:00-19u00)
 - Nachtploeg (39u/week): zondag 22:15–05:15, maandag t.e.m. donderdag 21:00–05:00

TO OFFER

Als jij groeit, groeien wij. We bieden jou een warme en ambachtelijke werkomgeving waar je elke dag trots kan zijn op het product dat je maakt. In ruil voor jouw inzet mag je rekenen op een aantrekkelijk loonpakket, aangevuld met ploegen- of nachtpremies en maaltijdcheques van €10. Daarnaast zorgen we voor mooie extra's zoals eindejaarsvoordelen, chocoladepakketten en een personeelskorting.

https://www.neuhauschocolates.com/fr_BE/home