



Juliette & Chocolat est présentement à la recherche de chocolatiers

La personne que nous recherchons aura les qualifications suivantes :

- Capacité de travailler en équipe
- Dynamique et motivé
- Rapidité et précision dans les tâches manuelles;
- Hygiène rigoureuse du lieu de travail
- Connaissance du tempérage du chocolat est un atout

Sous la supervision du chef, le chocolatier aura les tâches suivantes :

- Tempérer le chocolat
- Enrober des bonbons
- Mouler des tablettes et divers moulages
- Exécuter des ganaches, des pâtes de fruits et des caramels.

Poste: temps plein ou temps partiel

Salaire: à discuter selon expérience.

Lieu de travail: Longueuil.

Pour postuler: [carrieresgourmandes@julietteetchocolat.com](mailto:carrieresgourmandes@julietteetchocolat.com)