

### **Chef Chocolatier (H/F):**

Dans le cadre du développement de sa propre Manufacture de chocolat, notre consortium de Chefs pâtissiers (Maison Philippe Conticini & Maison Jeffrey Cagnes) est à la recherche de son Chef Chocolatier.

Basé au Royaume-Uni, aux abords de la ville de Brighton, votre mission consistera à encadrer les équipes de production de la Manufacture et développer les gammes de produits chocolatés aux côtés des Chefs de notre consortium. Vous piloterez également l'équipe logistique afin de veiller au réapprovisionnement de l'ensemble des laboratoires de production (Maison Philippe Conticini Londres, Maison Philippe Conticini Paris, Maison Jeffrey Cagnes Paris).

### **Champs d'action:**

- ↳ Maîtrise de la chaîne de production de la Manufacture
- ↳ Management des équipes de production et logistique
- ↳ Recherche & Développement

### **Hiérarchie:**

- ↳ N+1 // Chef Exécutif de la Maison Philippe Conticini / Chef Exécutif de la Maison Jeffrey Cagnes
- ↳ N-1 // Équipe de production de la Manufacture / Équipe logistique

### **Vos missions:**

- ↳ Mettre au point toutes les recettes des produits chocolatés sous le contrôle et la responsabilité des Chefs Exécutifs des deux Maisons
- ↳ Mettre au point toutes les recettes des produits chocolatés nécessaires aux laboratoires de production pâtisserie, sous le contrôle et la responsabilité des Chefs Exécutifs des deux Maisons
- ↳ Assurer le lien et communiquer les informations inhérentes aux produits créés pour l'ensemble des départements de l'entreprise
- ↳ Établir en relation avec les Chefs Exécutifs le planning de production et le cadencement logistique
- ↳ Organiser le travail des équipes pour respecter le planning de production
- ↳ Garant de la qualité organoleptique et visuelle de toutes la gamme de produits chocolatés
- ↳ Garant du respect des fiches recettes validées
- ↳ Encadrer, accompagner et former l'équipe de production
- ↳ Garant des relations avec les fournisseurs de matières premières et garant de la maîtrise des coûts de revients
- ↳ Garant des relations avec les prestataires extérieurs
- ↳ Gestion des stocks et réapprovisionnements
- ↳ Garant des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ↳ Gérer les plannings des équipes
- ↳ Gérer la masse salariale

### **Profil:**

- ↳ CAP Chocolatier / MC Chocolatier
- ↳ 5 ans d'expérience à un poste similaire
- ↳ Sens du relationnel et du management
- ↳ Sens de la maîtrise des coûts et de la gestion financière d'un département de production
- ↳ Autonomie, force de proposition dans l'amélioration des structures et process
- ↳ Maîtrise des outils de production d'un Manufacture de Chocolat
- ↳ Sens aigu de l'esprit d'équipe, vous acceptez de collaborer avec les différentes parties prenantes de l'entreprise

### **Compétences techniques:**

- ↳ Gestion du pack office
- ↳ Connaissances des outils de la suite Google

### **Points de contact:**

- ↳ Reporting: Chefs Exécutifs
- ↳ Quotidien: Département Marketing & Communication
- ↳ Quotidien: Département Ventes

↳ Quotidien: Prestataires externes & Fournisseurs

**A propos du poste:**

↳ Situation géographique: Brighton

↳ Salaire: En fonction du profil

**CV et lettres de motivation**

gianni.spadafora@conticini.fr

-

Objet du mail obligatoire: "Chef / Cheffe Chocolatier"