



PIERRE HERMÉ  
PARIS

**FICHE DE POSTE**  
*Chocolatier (H/F) - Manufacture*

DESCRIPTION

---

Ambassadeur de la marque Pierre Hermé Paris, le chocolatier (H/F) a pour rôle d'assurer la production de nos chocolats et confiseries. Il maîtrise et applique nos techniques de travail conformément aux exigences de qualité de la Maison.

MISSIONS & ACTIVITES

---

Activités principales :

- Confectionner des chocolats et confiseries en respectant les consignes de fabrication et le savoir-faire de la Maison Pierre Hermé Paris
- Gérer la préparation du chocolat, la garniture, la cuisson, la décoration ainsi que le conditionnement
- Effectuer un nettoyage permanent de son poste de travail selon les règles d'hygiène de la Maison Pierre Hermé Paris

Gestion des matières premières et produits finis :

- Certifier un rangement rigoureux des matières premières et des emballages
- Respecter le roulement des marchandises en appliquant les règles (FIFO/PEPS)
- Éviter le gaspillage des produits alimentaires et non alimentaires

Travail en équipe :

- Garantir l'atteinte des objectifs qualitatifs et quantitatifs fixés
- Contribuer à l'ambiance positive et familiale au sein de la manufacture

COMPÉTENCES REQUISES

---

Savoir :

- Etre diplômé d'un CAP / BTM Chocolatier ou Pâtissier
- Avoir des connaissances sur les différentes matières premières et ustensiles utilisés en



chocolaterie

- Connaît la Maison Pierre Hermé, son savoir-faire et ses valeurs. A une vision de l'ensemble des métiers et services (Siège, Retail, Production)

Savoir-Faire :

- Maîtriser les techniques de base du chocolatier / confiseur, notamment les opérations de tempérage, cadrage, détaillage et enrobage
- Respecter les consignes, règles et les directives
- Connaît l'utilisation du matériel mis à disposition par l'entreprise sur l'ensemble des lignes et fait respecter les règles de vie
- Participe à la diminution des pertes et contrôle les DLC
- Connaît les outils informatiques et peut assurer la traçabilité des recettes dans Gourmet
- Est capable de manager une équipe dans le cadre de la réalisation d'une tâche définie

Savoir-Être :

- Sait motiver les équipes, transmettre le savoir-faire de la Maison et donner du sens aux actions
- Respect des règles de vie et de l'environnement de travail
- Aisance relationnelle
- Sait faire preuve d'autonomie et de prise d'initiative
- Est pédagogue, a une grande capacité d'écoute et a un esprit d'équipe

MAIS AUSSI...

---

- Type de contrat : CDI
- Durée du travail : Temps plein / 37 heures par semaine
- Convention collective : CCN Pâtisserie
- Un ticket-restaurant de 10 Euros par jour travaillé pris en charge à hauteur de 60 % par l'employeur
- Prise en charge des frais de transports publics à hauteur de 65 %
- Prise en charge mutuelle entreprise à hauteur de 60 % par l'employeur
- Poste à pourvoir à compter de janvier 2024

***Cette offre vous intéresse ?***

Envoyer votre candidature à l'adresse suivante : [eva.pennec@pierreherme.com](mailto:eva.pennec@pierreherme.com)