



L'esprit Haute couture parisien du chocolat.

Il y a 40 ans, Robert Linxe a imaginé La Maison du Chocolat comme la première grande Maison parisienne de création de chocolat, à l'image d'une maison de haute couture. Il a inventé un style, imposé sa différence et donné naissance au chocolat de luxe d'aujourd'hui, dont beaucoup de créateurs se sont inspirés par la suite.

Entrer chez Maison du Chocolat, c'est pénétrer un univers aux codes iconiques reflétant un chic parisien intemporel et insaisissable, un je-ne-sais-quoi qui séduit le reste du monde d'une évidence française.

Au-delà du goût, l'émotion du beau entoure le chocolat d'une élégance idéale.

Intact, l'esprit unique de Robert Linxe se perpétue après lui, brillamment interprété par Nicolas Cloiseau, son chef créateur qui associe son talent personnel au chocolat fondateur, dans une poursuite d'excellence alliant l'ultime simplicité comme les savoir-faire complexes.

#lamaisonduchocolat

Vous pouvez visualiser notre film institutionnel [ici](#).

Vous pouvez visualiser notre film de présentation [ici](#).

Recherche

Chocolatier (CDD de 6 à 8 mois)

Au sein de notre laboratoire, vous participez à la fabrication de chocolats (bouchées, ganaches, pralinés, tablettes...), vous réalisez les moulages, les enrobages, les décors en chocolats.

Vous réalisez les produits connexes aux chocolats traditionnels (fruits enrobés...).

Vous serez amené à travailler en équipe sur différents postes : détaillage, enrobage, découpage à la guitare ou à la machine, décor...

Vous êtes habile manuellement et créatif, vous possédez de réelles capacités d'observation, la passion du chocolat et de l'artisanat et vous souhaitez travailler en équipe.

Vous êtes titulaire d'un CAP et souhaitez intégrer une Maison de renommée internationale. Débutants acceptés et formation assurée par nos chocolatiers expérimentés.

Nous sommes à la recherche de jeunes talents pour imaginer le chocolat du futur, rejoignez-nous !

*Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation par mail : recrutementprod@lamaisonduchocolat.com
(Référence : CDDCHOCO2019)*