



***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

## Recherche

### **Conditionneur(euse) (CDD de 4 mois de septembre à décembre 2019)**

#### **MISSIONS**

Vous participez au conditionnement des boîtes de chocolat pour la préparation de la haute saison : garnissage et ficelage de nos ballotins de chocolats dans le respect de nos standards de qualité et sécurité. Vous réalisez également l'emballage de coffrets d'exception (boîtes chapeau, pièces artistiques, puis vous réaliserez la préparation de commandes de fin d'année : picking et emballage de commandes de petit volume à partir du mois de novembre.

#### **PROFIL**

Vous savez manipuler des pièces fragiles, vous êtes soigneux, rigoureux et attentif, sensible à la qualité et aux règles d'hygiène imposées par l'alimentaire. Vous avez un bon niveau de français écrit et oral vous permettant de préparer les commandes à partir d'un bon de préparation.

Vous êtes ponctuel(le) et avez l'esprit d'équipe

Notre atelier de conditionnement est basé à Nanterre (92) proximité RER A Nanterre ville.

Salaire : 1550 euros brut + 13 ème mois + Tickets restaurants + 50% du forfait Navigo

Ce poste est à pouvoir à compter du mois de septembre

Horaires de travail en deux équipes : 6 h 30 – 14 h ou 14 h - 21 h 30, en alternance 1 semaine sur 2

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation par mail : [recrutementprod@lamaisonduchocolat.com](mailto:recrutementprod@lamaisonduchocolat.com)  
(Référence : CDDCONDIPREPA2019)