



## **OPERATEUR DE FABRICATION ET DE CONDITIONNEMENT EN ALTERNANCE H/F**

Au pied du Village de Banon, adossé au plateau du Contadour, est installée la « Confiserie Leblanc ».

Dans un bâtiment « Eco-construit » (Haute Qualité Environnementale : construction en bois, haute isolation, panneaux solaires, toit végétalisé, etc...), ancien entrepôt de la Librairie Le Bleuët, nos ateliers de confiserie ont ouvert fin 2018.

La Confiserie Leblanc fabrique et conditionne des douceurs provençales telles que des amandes enrobées, pâtes à tartiner, etc.

Rattaché(e) au Responsable de Site et à la Chef d'Equipe Production, l'opérateur de fabrication et de conditionnement H/F en alternance aura pour missions :

- Evoluer au sein des ateliers fabrication et conditionnement des produits
- Participer à la confection des produits selon les normes de fabrication en vigueur dans l'entreprise, dans les délais impartis
- Effectuer le conditionnement des produits et participer aux contrôles qualité
- Suivi des processus et recettes de fabrication
- Assurer la traçabilité des produits
- Respecter les normes hygiène et sécurité en vigueur dans l'entreprise

### Profil :

Vous êtes étudiant(e) en CAP Pâtissier / chocolatier-confiseur, ou tout autre diplôme équivalent, à la recherche d'une alternance.

Vous maîtrisez le process HACCP.

Vous détenez des aptitudes relationnelles et vous êtes également autonome et rigoureux, aimant travailler en équipe.

Vous êtes passionné par le travail du chocolat et la confection des produits.

Poste à pourvoir dès l'automne 2020

Votre profil correspond à notre recherche et vous êtes motivé(e) par l'idée d'être formé au sein d'une structure en plein développement ? Rejoignez-nous en envoyant CV et lettre de motivation à l'adresse suivante : [g.collomb@groupeolb.fr](mailto:g.collomb@groupeolb.fr)