

Chocolats Camille Bloch SA est une entreprise familiale fondée à Berne en 1929 par Camille Bloch. Les exigences élevées en matière de qualité, les engagements vis-à-vis de l'homme et de l'environnement – *de la fève de cacao au Ragusa et Torino, nos deux marques emblématiques* –, ainsi que l'attachement à notre vallon du Jura bernois sont les valeurs qui nous réunissent autour de notre passion partagée du chocolat.

Si vous souhaitez contribuer à notre succès, vous êtes peut-être la personne que nous recherchons pour occuper très prochainement au sein de notre équipe au Centre Visiteurs, la fonction de

Animateur d'atelier chocolat (60-80%)

Ce que vous pouvez faire bouger car vous ...

- dispensez des cours sur le chocolat ou la pâtisserie en transmettant des consignes claires, simples et avec un langage adapté au consommateur (adultes non professionnels et enfants),
- présentez des démonstrations en direct de la fabrication de nos chocolats dans le Parcours découverte,
- donnez des informations complémentaires sur le chocolat et l'entreprise, êtes à l'écoute des participants et répondez à leurs questions,
- participez à l'approvisionnement en masses de chocolat liquide et autres matières premières provenant de la production pour les besoins de l'atelier,
- participez à la gestion des besoins en infrastructure, stockage, matériel, matières premières et matériel d'emballage afin de garantir le bon fonctionnement de l'atelier,
- préparez la salle de cours en fonction du thème et du nombre de participants, nettoyez le matériel utilisé durant les cours et remettez les locaux en ordre,
- préparez et réalisez des événements internes sur le chocolat pour divers publics,
- Soutenez la fabrication de nos produits « faits maison ».

Ce que vous nous apportez ...

- un diplôme de confiseur-pâtissier, chocolatier ou toute formation liée aux métiers de la bouche jugée équivalente,
- de l'expérience avec le public et dans la gestion de groupes d'adultes et/ou d'enfants,
- quelques années d'expérience professionnelle dans le chocolat et idéalement une bonne connaissance du secteur agroalimentaire sucré,
- d'excellentes connaissances orales en français et allemand (bilingue), de bonnes connaissances du Suisse allemand, anglais un plus.

Vous êtes...

- passionné-e par le chocolat,
- organisé-e, méthodique, rigoureux-se, résistant-e, autonome et capable de définir des priorités,
- animé-e par un sens pédagogique élevé et à l'aise dans la communication,
- doté-e de l'habileté manuelle et du souci de la qualité vous permettant d'exprimer pleinement votre niveau de créativité élevé,
- prêt-e à travailler également certains week-end et jours fériés.

Nous vous proposons un poste, intéressant et varié, ouvert à tous, dans un cadre de travail dynamique.

Vous êtes intéressé-e ? Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature complet à l'adresse postulations@cbsa.ch.