

Chokolade Mager søger.

Chokolade Mageriet producerer håndlavet chokolade af høj kvalitet.

På grund af stigende efterspørgsel søger vi en medarbejder til vores åbne produktionsværksted. Uddannelse og ekspertise indenfor området er en fordel men ikke et krav.

Arbejdsopgaver:

- ♦ Producere håndlavet chokolade: ælte marcipan masser, trille kugler, hånddyppe chokolade, koge trøfler, holde chokoladen tempereret, pynte, udstikke, tilsmage og udvikle nye chokolader eller lign. samt deltage i andre kreative tiltag.
- ♦ Deltage i virksomhedens øvrige opgaver: fremstilling af hjemmelavet is, kogning af brændte mandler og karamel, ekspedition, kundepleje, pakning af chokolade og rengøring.
- ♦ Have mod til at påtage dig periodevist eller fast lederansvar, eller blive franchisetager.
- ♦ Være klar til at påtage dig rundvisninger, kurser og foredrag for chokoladeelskere.

Du er:

Indstillet på at blive oplært i faget, engageret, systematisk, kreativ, god med hænderne, pligtopfyldende, udadvendt, selvstændig og med godt humør.

Det er nødvendigt at være fleksibel mht. arbejdstider da vi har store sæsonudsving med højsæson i jul og påske og lavsæson om sommeren,

Fødevarer certifikat skal, hvis nødvendigt, tages før opstart hos Chokolade Mageriet.

Stillingen er fuldtid. (30-40 timer afhængig af årstid, efter aftale)

Løn forhandles efter kvalifikationer.

Ansættelse snarest.

Send en ansøgning til dorte@chokolademageriet.dk

Henvendelse inden 31. oktober 2008.

Dorte P. Madsen
Chokolade Mageriet
Torvet 3
3400 Hillerød.
Tlf.: 48 25 48 26