

Éclats de riz.

IL ÉTAIT UNE FOIS DES RIZ AU LAIT

Responsable de production "Riz au lait gourmand et Bio"

CDI 39 heures

Responsable, rigoureux, organisé, créatif et bon gestionnaire, vous serez garant de la qualité, de la régularité et de la sécurité alimentaire de notre production.

Votre Mission

- Cuisiner une large variété de riz au lait artisanal Bio et garnitures dans le respect des savoir-faire développés par Eclats de riz.
- Etiqueter et conditionner la production en pots, garantir la traçabilité et suivi des DLC, préparer les commandes et les expéditions.
- Gérer les stocks de matières premières, collecter le lait à la ferme, passer les commandes en respectant les budgets. Mettre à jour les fiches techniques.
- Créer de nouvelles recettes en liaison avec les saisons et les modes de consommation, dans l'esprit d'innovation de la marque.
- Garantir l'excellence du plan de maîtrise sanitaire, la très bonne tenue du laboratoire et du matériel.
- De manière ponctuelle, vous serez amené à intervenir sur des événements extérieurs.

Exigences

- Expérience avérée en tant que pâtissier ou cuisinier.
- Régularité métronomique, grand souci du détail, culture gastronomique et créativité.
- Formation obligatoire approfondie des principes d'hygiène, de la préparation culinaire, des techniques de cuisson.
- Bonne maîtrise de l'outil informatique (traçabilité, DLC, étiquetage etc)
- Diplôme en arts culinaires en particulier en pâtisserie, avec expérience en gastronomie.
- Sens de l'organisation et capacité à diriger.
- Une expérience dans un grand laboratoire de production sera un plus.

Savoir-être

- Curieux et enthousiaste, nous recherchons une personnalité positive et entreprenante. Après une période d'accompagnement et de formation, vous devrez être autonome et savoir faire preuve d'initiative pour résoudre les aléas qui se présenteront.

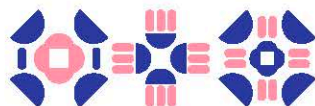
Management / Evolution du poste

Jeune entreprise, nous avons l'ambition de devenir La référence du riz au lait Bio artisanal en France. Aujourd'hui seul à la production, vous serez amené à encadrer un co-équipier. A terme, nous pouvons imaginer le management d'une équipe de plusieurs personnes. Selon profil, intérêt et engagement pour le projet, nous pourrions vous proposer de devenir actionnaire d'Eclats de riz.



Fabrication Maison BIO | produit 100% naturel | sans gluten
Producteur Artisan de Qualité, reconnu par le Collège Culinaire de France

02 85 52 44 52 | contact@eclatsderiz.com | www.eclatsderiz.com | Atelier de production : 4 rue Auguste Garnier, 44120 VERTOOU
Éclats de riz* | SAS LC FOOD, 15 allée du chêne, 44120 VERTOOU | TVA FR95 842721219 | RCS 842 721 219 Nantes | Naf 1089Z



Éclats de riz.

IL ÉTAIT UNE FOIS DES RIZ AU LAIT

Qui sommes-nous ?

Créé à Nantes en 2018, Eclats de riz est une marque artisanale de riz au lait gourmand et bio.

Ancré dans son territoire et fort d'une riche expérience parisienne chez Maison Pradier, Yann Le Corre s'est inspiré de ses souvenirs de repas de famille dans la ferme de ses grands-parents en Bretagne avant de moderniser ce mythique dessert.

Plusieurs engagements définissent Eclats de riz. La sélection des ingrédients Bio, locaux et de saison, comme le lait cru de ferme, sont l'écho de la simplicité de la recette de base du riz au lait. S'adapter aux attentes des gourmands avec une diminution de 30 % du sucre et des associations de saveurs variées et inédites (déjà 4 collections et 80 recettes).

Le riz au lait devient une gourmandise saine, un dessert ou une pause peu sucrée à déguster en toutes circonstances et en toutes saisons.

Une entreprise artisanale qui innove sur la base d'un dessert traditionnel avec un circuit de distribution agile qui combine e-commerce, vente en direct et événementiel.

Notre Vision

- Le référent chic du riz au lait authentique et bio

Notre Mission

- Faire (re)découvrir l'univers du riz au lait en donnant du plaisir et des émotions

Notre Ambition

- Maintenir l'engagement à l'excellence et à la créativité pour tous les moments de dégustation
- Eclats de riz ambitionne de devenir la référence du riz au lait bio en France à travers un réseau de distribution multi canal.

Nos Valeurs

- Environnementale (Bio, sourcing fournisseurs au plus près, packaging compostable)
- Ethique (Respect de l'environnement, fidélité de partenariats, aucun ajout de substances chimiques)
- Innovation (Offre unique en France, créativité des recettes, Rice-Shake®)
- Authenticité (Produit simple : riz + lait + sucre, Artisanat, des partenaires agricoles de proximité)

Détails du poste

Poste à pourvoir à 44120 Vertou

Du Lundi au Vendredi, de 7:00 à 15:00

Rémunération proposée : CDI 39 H, salaire brut de référence 2244 €

Merci d'adresser votre candidature (Références, lettre de motivation et CV par mail à

contact@eclatsderiz.com)



Fabrication Maison BIO | produit 100% naturel | sans gluten
Producteur Artisan de Qualité, reconnu par le Collège Culinaire de France

02 85 52 44 52 | contact@eclatsderiz.com | www.eclatsderiz.com | Atelier de production : 4 rue Auguste Garnier, 44120 VERTOU
Éclats de riz® | SAS LC FOOD, 15 allée du chêne, 44120 VERTOU | TVA FR95 842721219 | RCS 842 721 219 Nantes | Naf 1089Z