



Q Chocolate BV
Entrepotstraat 8
9100 Sint-Niklaas

CHOCOLATIER

Q Chocolate is een familiaal bedrijf, producent en exporteur van chocoladeproducten (tabletten, truffels, pralines), verkrijgbaar in zowel onze eigen merken als private label. Voor de verdere uitbouw van ons team zijn we op zoek naar een nieuwe collega.

Hou jij van chocolade en ben je leergierig?
Dan ben jij de persoon die wij zoeken!

Wat ga je doen?

- Je start de lijn op en stelt deze in en voert daarbij de opstartcontroles uit
- Je bent verantwoordelijk voor de inpakkers / operators aan uw lijn en stuurt bij waar nodig
- Je houdt rekening met de voorraad en controleert of al de producten aanwezig zijn
- Gegevens voor productieopvolging registreren – de informatie doorgegeven aan de betrokkenen
- Voedingsproducten controleren
- De staat en de netheid van de toestellen en van de werkpost controleren en onderhouden
- Productiegegevens van installaties opvolgen, analyseren en bijsturen
- De productiegegevens selecteren en de parameters instellen (hoeveelheid, dosering, mengeling,...)
- Technische hulp verlenen aan operatoren / rapporten opstellen over de productie en incidenten
- De toevoer van machines of installaties en de doorstroming van grondstoffen of producten controleren
- Toezicht houden op het functioneren van de machines en toestellen en indien nodig eenvoudige interventies uitvoeren
- Recepturen volgen
- Labelen van halffabricaten
- Kritische controle op grondstoffen: visueel, tht...
- Reiniging en ontsmetting van de machines, omgeving en klein materiaal
- Je wordt betrokken bij het manueel maken van stalen & het ontwikkelen van nieuwe producten / nieuwe smaken

Wie ben je?

- Je bent flexibel qua werkuren (meestal 2-ploegenstelsel maar in piekperiodes soms 3 ploegen)
- Je beheerst de Nederlandse taal goed
- Je bent technisch aangelegd
- Je hebt leidinggevende capaciteiten
- Je kan pro-actief denken
- Je bent communicatief
- Je kan zelfstandig en nauwkeurig werken
- Je bent fysiek in orde en geschikt om in de voeding te werken
- Je hebt aandacht voor hygiëne en de regels rond HACCP
- Je bent in het bezit van een diploma chocolatier
- Je bent onmiddellijk beschikbaar

Wij bieden

- Een boeiende job in een groeiend en ambitieus familiebedrijf waar je mee het verschil kan maken
- Een hands-on cultuur waar iedereen meedenkt en samen aan de kar trekt
- Een voltijdse job met een aantrekkelijk loon en extralegale voordelen
- Onmiddellijke indiensttreding
- Een interne opleiding
- Indien je weinig / geen ervaring hebt, staan wij open voor een individuele beroepsopleiding (IBO)
- Heerlijke chocolade

Hoe solliciteren?

Contacteer ons of stuur jouw cv en motivatie naar jobs@q-chocolate.be en we vertellen je graag meer!