

# GARÇOA CHOCOLATE

## Hast du Passion für die Schokoladenproduktion?

Garçoa macht Schokolade. Und zwar von der Kakaobohne bis zur Tafel. Wir legen Wert auf hochwertigen Kakao aus fairen und transparenten Wertschöpfungsketten. Diesen verarbeiten wir schonend, mit viel Liebe und Handarbeit in unserer Manufaktur zu sortenreinen Schokoladen. Alles Weitere über Garçoa und unsere Passion für Kakao erfährst du auf [www.garcoa.ch](http://www.garcoa.ch). Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort eine:n

### **Mitarbeiter:in im Bereich Schokoladenherstellung (20-40%)**

Du hast Lust und Freude, die Herstellung von Schokolade von der Kakaobohne weg kennenzulernen und Einblick in ein junges Unternehmen zu erhalten. Du packst gerne tatkräftig an, magst hochwertige Lebensmittel, möchtest erste Erfahrungen in der Produktion sammeln und bringst vielleicht auch schon etwas Fachwissen im Bereich Lebensmittelverarbeitung mit.

#### **Aufgaben**

- Produktion von verschiedenen Schokoladenspezialitäten (vom Rösten der Kakaobohnen bis zum Einpacken der fertigen Tafeln)
- Bei Interesse auch Durchführung von Degustationen, Schoggisafaris und Produktionsführungen

#### **Anforderungsprofil**

- Ausbildung im Lebensmittelbereich und/oder Produktionserfahrung
- Passion und Neugier für die Herstellung hochwertiger Lebensmittel
- Macher:in
- Freude am Detail und an exakter Arbeitsweise
- Teamfreudig und zuverlässig

#### **Möglichkeiten**

- Erfahrung in der Schokoladenherstellung von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokoladentafel
- Einblick in ein kleines und dynamisches Jungunternehmen
- Arbeit mit hochwertigen Produkten
- Vernetzung in der „Bean to Bar“ und Schweizer Food Szene
- Schoggi à gogo

Gerne erwarten wir deine Bewerbung oder Fragen (Fränzi Akert):

[info@garcoa.ch](mailto:info@garcoa.ch)