

Recherche d'un glacier expérimenté

Fabrication artisanale de crèmes glacées et sorbet haut de gamme

Intitulé du poste : développeur et metteur au point de glaces

Type de contrat : CDI

Période : à partir de octobre/novembre 2026

Lieu de travail : Normandie

Temps de travail : Temps plein

Rémunération : À définir selon profil et expérience

Responsable hiérarchique : responsable de l'atelier de production

Nous permettrons au candidat de compléter sa formation pour s'adapter à notre identité produit, à la typologie de nos recettes.

Vos missions principales

R&D Glacerie

Création et développement de nouvelles recettes en lien avec notre gamme artisanale existante

Proposition annuelle à imaginer et créer

Conception des textures, optimisation de l'organoleptique, travail sur les coulis et topping

Prototypage, ajustements, tests & validation produits

Travail saisonnier de l'offre, en lien avec les retours clients et les contraintes techniques

Participation active à la production glacée artisanale, aux côtés de notre équipe

Gestion en autonomie

Recherche et Préparation des matières premières

Gestion de la phase de préproduction (validation des prix de revient, des matières, du process de fabrication)

Suivi des fiches de production, de traçabilité & d'hygiène

Application stricte des normes HACCP & du plan de nettoyage

Le profil recherché

Ce poste s'adresse à un profil **expert et polyvalent**, désireux d'évoluer dans une structure artisanale en plein développement, avec une grande liberté de proposition et une vraie place dans l'évolution des produits.

- **Expérience confirmée :** minimum 10 ans en glacerie artisanale
- Maîtrise des techniques traditionnelles et modernes de glacerie
- Compétences solides en **création, innovation culinaire, développement produit**

- Sens du goût, du visuel et de l'équilibre des textures
- Capacité à travailler dans un environnement rythmé et exigeant (très terrain)
- **Autonomie**, rigueur, propreté, sens du détail
- Esprit d'équipe et capacité à partager son savoir-faire
- Curiosité naturelle

Infos complémentaires

- Laboratoire à taille humaine, moderne, bien équipé
- Culture artisanale, orientée qualité, créativité et circuit court
- Ambiance professionnelle, passionnée et bienveillante
- Travail en semaine uniquement
- Perspectives d'évolution selon profil et engagement