

# Productiemedewerker/ Procesoperator

Chocolatier Tosca BV is een zelfstandig productiebedrijf en produceert op grote schaal ambachtelijke en innovatieve chocolade producten voor de retail, horeca en bakkerij sector. Dagelijks zetten wij ons in om een culinair geniet moment te realiseren voor onze eindconsument.

Wij werken vanuit ons bedrijfspand in Roosendaal, waar een team van ca. 35 medewerkers werkzaam is. Binnen ons bedrijf werken we met een modern machinepark, waar kwaliteit en arbeidsveiligheid voorop staan. We zijn dan ook gecertificeerd volgens FSSC 22000.

In verband met de sterke groei van het bedrijf zoeken wij een enthousiaste operator die ons team komt versterken.

Is deze functie iets voor jou? Stuur je sollicitatie met motivatie en CV per email naar: [info@chocolatiertosca.nl](mailto:info@chocolatiertosca.nl).

Voor vragen kun je ons bereiken op 0165-520278.

**Tosca**  
MASTERS IN CHOCOLATE

## **FUNCTIEOMSCHRIJVING**

- Instellen, ombouwen en bedienen van diverse productielijnen en controleren van de juiste dosering.
- Mengen van grondstoffen tot vullingen.
- Decoreren van chocoladeproducten.
- Reinigen van machines en apparatuur.
- Verrichten van opruim- en schoonmaakwerkzaamheden volgens de geldende procedures.

## **FUNCTIE-EISEN**

- Je bent gewend in een productie omgeving te werken.
- Je staat open voor werken in 2 ploegen in de periode van 1 september t/m 1 april.
- Je hebt affiniteit met het chocolade vak.
- Je bent flexibel inzetbaar, aangezien wij met seizoen producten werken.
- Je weet van aanpakken.
- Je bent bij voorkeur in het bezit van een MBO niveau 2 diploma.
- Je hebt een verantwoordelijkheidsgevoel en leeft de voorschriften na op het gebied van 'kwaliteits- en voedselveiligheidssysteem'.

## **WAT WIJ BIEDEN**

- Een fulltime of parttime dienstverband.
- Een goed salaris, afhankelijk van je ervaring en profiel.
- Tijdelijk dienstverband met zicht op een vast dienstverband.
- Een goede werksfeer, waar hard werken en plezier maken hand in hand gaan.