

Operateur de production cuisson (H/F)

56600 LANESTER [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.65 / Heure

L'entreprise

Société située à Lanester, spécialisée dans la transformation de divers poissons avant leur commercialisation.

Le poste

Réceptionner les matières premières,

Tenir les stocks de matières premières ou d'emballages,

Décartonner et alimenter les cuiseurs,

Cuire les crevettes ; manipuler les nacelles dans le respect des consignes de décongélation / cuisson et

refroidissement ; charger le programme de cuisson pour la cuisson par immersion et vérification des températures,

Compléter les feuilles de suivi des cuissons pour assurer la traçabilité,

Trier / emballer / palettiser / étiqueter les produits finis, manuellement ou de façon automatique,

Exercer diverses manutentions de palettes de matières premières comme de produits finis,

Mettre en carton, vérifier le contrôle des détecteurs de métaux,

Vérification des étiquettes et de la cohérence entre l'étiquette et le calibre du produit,

Aider à la préparation de l'atelier,

Polyvalence intra/inter service en fonction des besoins de l'activité,

Auto-contrôle de la qualité des produits à chaque étape de la production (Petit-cuiseur, auto-contrôleuse,

encaissage/palettisation).

TRAVAIL EN 2*8

Equipe MATIN : 3h00-11h15 (4H15-14H30 le mercredi)

Equipe APRES-MIDI : 11H00-19H30 (repos le mercredi)

Le profil recherché

Scolarité obligatoire (savoir lire, écrire et compter),

Maîtriser les techniques en fonction du produit travaillé,

Connaître la gamme des produits de son secteur et identifier les différents produits (calibres, espèces,

présentation),

Connaître et respecter les techniques en fonction du produit travaillé,

Connaître les différentes consignes de sécurité de l'atelier,

Une affinité avec les produits de la mer serait un réel atout pour ce poste,

Faire preuve de vigilance et de réactivité,

Réagir de manière appropriée en cas de dysfonctionnement, dans le respect des procédures,

Organisé,

Se protéger et protéger ses collègues de toute situation dangereuse.