


Agent de fabrication (H/F)

56660 ST JEAN BREVELAY [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 5 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.66 / Heure

L'entreprise

Si vous êtes passionné par l'industrie alimentaire et que vous souhaitez faire partie d'une équipe dédiée à la qualité et à l'excellence, nous vous encourageons vivement à postuler dès maintenant pour ce poste d'opérateur de fabrication de produits de volaille panés. Rejoignez-nous dans notre mission de fournir des produits de qualité supérieure à nos clients du monde entier.

Le poste

Description du Poste :

En tant qu'opérateur de fabrication de produits de volaille panés, vous jouerez un rôle essentiel dans notre processus de production. Votre responsabilité principale sera de veiller à ce que nos produits répondent aux normes de qualité les plus strictes, tout en contribuant à l'efficacité de notre chaîne de production.

Responsabilités :

- Préparer et assembler les ingrédients nécessaires à la fabrication des produits de volaille panés.
- Utiliser des équipements et des machines spécialisés pour le traitement et la transformation des produits.
- Surveiller attentivement le processus de fabrication pour garantir la conformité aux normes de qualité et de sécurité alimentaire.
- Effectuer des contrôles de qualité réguliers et signaler toute anomalie ou non-conformité.
- Maintenir un environnement de travail propre et organisé, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Horaires et rémunération :

- Horaires postées
- 11,66€ brut/heure
- 35h/semaine

Le profil recherché

Exigences :

- Expérience préalable dans un environnement de production alimentaire (un petit plus mais débutants acceptés).
- Capacité à suivre des instructions précises et à travailler de manière efficace dans un environnement dynamique.
- Souci du détail et engagement envers la qualité.
- Capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec les collègues.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.