

Préparateur (H/F)

27400 HEUDEBOUVILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

L'entreprise

L'agence Actual est un acteur majeur du secteur de l'emploi en France, avec pas moins de 600 agences réparties sur tout le territoire. Notre agence Actual EVREUX est située au 24 rue du Dr Oursel, 27000 EVREUX. C'est Orlane, Priscilla et Cathy qui vous accueilleront. Devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle ...

Le poste

Votre agence Actual Evreux, recherche un Préparateur (h/f) pour un poste à Heudebouville 27400, FR.

Votre rôle : Au sein d'un site de production, vous serez amené à préparer à l'aide de matières premières, la pâte brisée et le flan à l'aide des différents appareils (batteurs, racleurs et pétrins)

Description du poste :

- Utiliser et régler les matériels de préparation (batteurs, racleurs et pétrins)
- Réaliser la pesée des ingrédients
- Manutentionner les matières premières pour les verser dans les différents matériels (sac de farine, beurre...)
- Suivi de la traçabilité des matières premières
- Reporting aux conducteurs de ligne
- Nettoyage et rangement du poste de travail

Environnement de travail bruyant et dans le froid à prévoir

Vous bénéficierez d'une formation initiale de 6 à 8 semaines.

Possibilité d'évolution vers un poste permanent après validation.

Date de début : dès le début d'année 2025

Temps de travail : 39 heures par semaine, travail en 3*8 et le WE

Ce poste offre une opportunité unique pour rejoindre une équipe dynamique et évoluer dans un environnement exigeant mais enrichissant. Postulez dès maintenant pour faire partie de l'aventure chez Actual !

Le profil recherché

Le profil recherché :

Nous recherchons un candidat avec un diplôme **CAP pâtissier ou métiers de bouche** et ayant minimum **1 an d'expérience** sur un poste dans ces domaines.

les compétences recherchés sont :

- La connaissances des produits et des techniques de pâtisserie ou métiers de bouche
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- La gestion du temps et organisation

Attention le port du charges est à prévoir au quotidien sur ce poste !