

Agent de production service élaboré (H/F)

85290 MORTAGNE SUR SEVRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Actual Mortagne, c'est une équipe composée de 3 personnes, au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences. Notre objectif : construire ensemble votre travail ! Vous êtes accompagné par une équipe professionnelle et dynamique à votre écoute !

Le poste

Votre Agence ACTUAL MORTAGNE recherche pour l'un de ses clients, situé à Mortagne-sur-Sèvre, **2 Agents de production au service élaboré (H/F)**, en environnement agroalimentaire.

L'agent de fabrication du secteur élaboré est principalement en charge de réaliser et de conditionner des produits élaborés crus ou cuits. Il veille à respecter les process de fabrication internes et les objectifs des plannings de production.

Plus précisément, vous aurez pour missions :

1 - Préparation des saumures et marinades

- Gestion du local de stockage des ingrédients (propreté, rangement, traçabilité)
- Respect des modes opératoires établis pour chaque recette de produits finis (respect ordre d'incorporation des ingrédients, respect des paramètres de barattage)
- Contrôler la conformité des produits aux différentes étapes du process (ex : température sortie des barattes).

2 - Conditionnement en thermo-formeuse

- Mettre les produits dans les alvéoles de la thermo-formeuse
- Veiller à la conformité de la qualité produit (poids, qualité des soudures)
- Chargement des chariots de cuisson
- Nettoyer la thermo-formeuse selon le protocole établi
- Gestion de la cuisson sous vide et du refroidissement rapide.

3 - Tâches diverses

- Visualisation sur informatique
- Réalisation d'actes de maintenance de 1er niveau sur certaines machines
- Hachage de la viande pour différentes fabrication
- Saisie informatique sur le logiciel de traçabilité (VIF).

Les postes sont à pourvoir dès que possible et sur du long terme.

Environnement froid (inférieur à 10 degrés).

Horaires en 2*7 : 06h00/13h00 ou 12h30/19h30

Rémunération :

- Taux horaire selon grille entreprise en vigueur
- Indemnité panier
- Indemnité transport
- IFM (indemnité de fin de mission) = 10% de la rémunération totale brute
- ICCP (indemnité compensatrice congés payés) = 10% de la rémunération brute (avec IFM)
- Mutuelle
- Prévoyance
- CSE selon condition d'ancienneté
- Nous disposons aussi d'un fond d'action sociale : le FASTT qui vous donne droit à différents services.
- Cerise sur le gâteau, nous vous proposons le livret ACTUAL qui vous rapporte 12% d'intérêts par an !

Le profil recherché

Le profil idéal ? Certainement vous.

Vous avez de l'expérience dans la fabrication de produits agroalimentaire ou vous êtes débutant !

Vous savez lire, écrire, parler et compter en français.

On dit de vous que vous avez une bonne résistance physique. En effet, le travail debout ne vous fait pas peur !

Vous êtes une personne dynamique et réactive.

Vous aimez l'action et les journées rythmées ?

Vous mettez un point d'honneur à respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

Vous êtes quelqu'un de rigoureux, méthodique et organisé.

Vous savez à la fois travailler en toute autonomie, mais vous avez également un fort esprit d'équipe ?

Vous cochez toutes les cases ? Parfait ! N'hésitez pas à postuler en ligne avec un CV à jour ou à nous contacter au 02 30 25 30 15.