

Préparateur de garnitures (H/F)

56250 Saint-Nolff [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Aujourd'hui, le Groupe Actual recherche un préparateur de garnitures H/F !

Groupe Actual, créateur d'opportunités pour les entreprises et les candidats. L'agence d'emploi Actual à Vannes, c'est David, Morgane et Antoine qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels !

Cette offre d'emploi vous intéresse ? Nous vous invitons à postuler via notre site en ligne ou à venir directement à l'agence pour un entretien. Innovation, excellence, humanisme, sont autant de valeurs que nous souhaitons partager avec vous !

Vous pouvez aussi nous retrouver sur Facebook : Actual Vannes.

Le poste

En occupant ce poste de préparateur de garnitures (H/F), vous serez amené à :

- Mélanger les ingrédients dans les proportions et ordre définis.
- Respecter le temps de battage des recettes et rincer le batteur après chaque utilisation.
- Respecter IMPERATIVEMENT les règles d'hygiène
- Maîtriser et respecter les procédures concernant l'utilisation de produits allergènes
- Faire les différents contrôles : déguster les garnitures, prendre les températures des cuves et saisir les températures, vérification des balances avec les poids étalons.
- Indiquer pour les matières premières à réutiliser sur des étiquettes le produit, la date d'ouverture, la DLC et le n° de lot avant leur rangement en chambre froide.
- Ranger les matières premières restantes dans des conditionnements fermés. Sil s'agit d'un seau le désinfecter, et l'identifier
- Respecter les délais d'utilisation des produits décongelés et frais
- Effectuer les stocks des matières entamées une fois par semaine.
- Remplir les feuilles de suivi de fabrication
- Vérifier l'étalonnage des balances une fois par jour
- Appliquer les 5S (rangement, propreté) de la salle des garnitures et de la salle de plonge
- Maîtriser le matériel mis à disposition (batteur, limitech, baratte) et le système de GPAO (Gestion de Production Assistée par Ordinateur).
- Contrôler le nettoyage

Le profil recherché

Vous avez une expérience en agro-alimentaire ?

Vous acceptez de travailler en 3*8 ?

Parfait, nous recherchons une personne comme vous !

Nous attendons votre candidature ou votre appel, à vous de jouer !