

Conducteur de ligne (H/F)

85290 Mortagne-Sur-Sèvre [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 10.15 / heure

L'entreprise

Spécialiste des viandes surgelées, notre client met tout son savoir-faire « boucher » au service de ses clients et propose une large gamme de produits carnés surgelés crus, élaborés crus ou cuits en boeuf, veau, porc, agneau, mouton et gibier.

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! Cerise sur le gâteau, nous vous proposons le livret ACTUAL qui vous rapporte 12% d'intérêts par an ! Pour plus d'informations contactez nous! Et n'hésitez pas à en parler autour de vous !

Le poste

A la recherche d'un poste de Conducteur de ligne (h/f) ?

Vous êtes au bon endroit, notre offre devrait vous plaire !

Votre agence Actual à Mortagne recherche pour son client un conducteur de ligne H/F. Vous serez en charge de superviser le fonctionnement d'une ligne de production de son entrée à sa sortie. Vous veillerez à respecter les process de fabrication internes et les objectifs des plannings de production tout en respectant les règles d'Hygiène, de Qualité, de Sécurité et d'Environnement (HQSE).

Les missions attribuées au poste sont :

1 - Préparation et suivi technique de la ligne :

- Montage des machines selon les produits à fabriquer
- Maitrise des paramétrages et des réglages des machines selon les produits à fabriquer
- Assure l'entretien régulier des machines (maintenance de 1 er niveau)
- Analyse les pannes et échange avec les techniciens de maintenance afin d'anticiper et résoudre les problèmes techniques.

2 - Conditionnement de viande congelée :

3 - Gestion du détecteur de métaux (CCP) :

- Contrôle du bon fonctionnement de l'appareil avec les billes test
- Gestion des produits non conformes détectés par le détecteur

4 - Gestion et contrôle du trieur pondérale (paramétrage, contrôle avec masse étalon)

5 - Surveillance efficacité de sa ligne et ajustements si besoin.

L'entreprise est organisée sur des horaires en 2*7 : 6h00/13h00 ou 13h30/20h30

Le poste implique du travail au froid (plus ou moins 10 degrés)

Le profil recherché

Votre personnalité :

Rigueur, organisation et vigilance sont vos maitres-mots !

Si vous disposez d'un bon sens de l'écoute et d'un bon relationnel, lisez la suite vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Votre parcours :

Vous avez une expérience significative sur ce type de poste et connaissez l'environnement agroalimentaire. Vous devez également avoir une première approche dans le management d'équipe.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions !

Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !