

Agent de production service élaboré (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

 € 10.57 / heure

L'entreprise

Spécialiste des viandes surgelées, notre client offre 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

Votre agence Actual à Mortagne recherche pour son client un agent de production au service élaboré, 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 tout en respectant les règles d'Hygiène, de Qualité, de Sécurité et d'Environnement (HQSE).

Plus précisément, vous aurez pour missions :

1 - Préparation des saumures et marinades

- Gestion du local de stockage des ingrédients (propreté, rangement, traçabilité)
- Pesée des ingrédients selon les recettes établies
- Chargement des barattes en produits et saumure ou marinade
- 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 barattés dans les alvéoles de la thermo-formeuse
- Gestion des paramètres de la doseuse pour les quantités de sauce ajoutées.
- Respect de l'ordonnancement défini par rapport au risque allergène
- 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 (CCP) et du refroidissement rapide (PRPO)
- Chargement des cellules de cuisson et lancement de l'automate de cuisson
- S'assurer en cours de journée du bon fonctionnement des cuissons
- Réaliser et formaliser les contrôles température et conformité de la cuisson
- Chargement et lancement du refroidissement

Le poste est à pourvoir dès que possible, dans un environnement froid (inférieur à 10 degrés).

Horaires en 2*7 : 6h00/13h00 ou 12h30/19h30

Le profil recherché

Le profil idéal ? Certainement vous.

Il n'existe pas de formation spécifique sur ce poste. Nous recherchons donc un candidat motivé, prêt à s'investir sur du long terme. Une première expérience en environnement agroalimentaire serait appréciée.

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.