

Opérateur mise sur plaques (H/F)

29150 Chateaulin [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 10 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Groupe ACTUAL, créateur d'opportunités pour les entreprises et les candidats. Au sein de l'agence Actual Quimper, c'est Nolwenn, Sarah, Cédrine et Marjorie qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels!

Devenir collaborateur intérimaire chez ACTUAL vous assure de nombreux avantages: CSE, livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle

Actual recrute pour son client, unité de production du groupement Agromousquetaires.

Fort de 62 Unités de Production (UP) et 11 000 collaborateurs, Agromousquetaires permet aux enseignes du Groupement de proposer des produits alternatifs aux grandes marques nationales.

Le pôle, réparti en 10 filières opérationnelles, est responsable de la production et la livraison des produits à destination principale des magasins du Groupement les Mousquetaires.

En tant que Producteur Responsable, Agromousquetaires a pour ambition d'être un acteur référent du mieux produire et du mieux manger.

Le poste

Sous la responsabilité du responsable d'équipe, votre poste consiste à :

-Peser et associer manuellement des tranches de poisson selon un critère de fabrication précis, pour confectionner des plaques prêtes à être conditionnées.

Poste pesée bout de ligne

Récupérer et trier les tranches en bout de ligne.

Selon les produits, trois tris s'effectuent : le produit leader, le produit généré et les chutes de saumon.

Récupérer les tranches pour le produit leader et les associer pour les disposer sur une plaque.

Mettre en caisse les plaques du produit leader.

Poste pesée milieu de ligne : reprise plaques

Remise en conformité des plaques ne faisant pas le poids.

Contrôler le poids des plaques.

horaires : 35h par semaine du lundi au vendredi

poste en 2x8 = 4h45-13h15/ 13h45-22h15.

primes : habillage 25.50€ si présence 50% sur le mois et un panier à 4.65€ par jour

Le profil recherché

Aucune expérience n'est requise pour ce poste, une formation en doublon est prévue lors de votre arrivée.

Dynamique, organisé et rigoureux sont des qualités requises pour ce poste.

Vous êtes doté d'une bonne capacité d'écoute pour améliorer votre apprentissage.

Vous êtes respectueux des standards, méthodes, consignes pour :

La sécurité des aliments,

La sécurité des personnes,

Le respect des matériels,

Esprit d'équipe, entraide et solidarité sont des valeurs à partager pour faire partie de cet atelier.