

Cuisinier en industrie agroalimentaire (H/F)

79600 Airvault [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL recrute pour une entreprise de l'industrie agroalimentaire française spécialisée dans la transformation et la commercialisation de volailles ainsi que dans l'élaboration de plats cuisinés.

Soucieux des problématiques liées à l'agroalimentaire viande, notre client recherche des personnes impliquées et respectueuses des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Le poste

Rattaché(e) au chef d'équipe cuisine, vous assurez la fabrication des sauces sur toutes les installations du secteur (cuiseurs ouverts et fermés), dans le respect des procédures en vigueur (hygiène, qualité, sécurité).

A ce titre :

Vous vous assurez, au démarrage de la production, de la conformité des matériels utilisés (propreté, étalonnage),

Vous déballez et déclarez les consommations de matières premières nécessaires, conformément aux pratiques en vigueur,

Vous procédez aux contrôles et les enregistrez sur les documents mis à disposition conformément aux instructions en place (contrôles visuels, tests de coulabilité, contrôle des paramètres de cuisson des sauces), et signalez tout écart par rapport aux témoins (couleur, consistance) et par rapport à l'obtenu de la recette,

En collaboration avec le conducteur de ligne, vous gérez les quantités à produire

En fin de production, vous participez au nettoyage des outils de production et rangez votre poste de travail.

Le profil recherché

Vous possédez au minimum un BAC ou équivalent et vous avez une forte motivation ? débutant ou doté(e) d'une première expérience dans ce domaine, vous êtes reconnu(e) pour votre organisation et votre autonomie.

Vous avez également un bon relationnel et faites preuve de rigueur et de réactivité ?