

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

 € 11.07 / heure

L'entreprise

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-sur-Sèvre 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

3 - Tâches diverses

- Montage manuel de brochettes avec différents ingrédients (poivron, oignon,)
- Fabrication de brochettes à partir de la machine dédiée (préparation de viande au couteau, chargement des moules à brochettes, dépose sur convoyeur du surgélateur)
- Hachage de la viande pour différentes fabrication
- Remplissage de bac de viande saumurées
- Dépiautage de viandes cuites pour la congélation
- Dépose de produits élaborés cuits ou crus sur le convoyeur du surgélateur
- Saisie informatique sur le logiciel de traçabilité (VIF).

Le profil recherché

Le profil idéal ? Certainement vous.

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

Il s'agit d'un **poste physique avec de la manutention** (jusqu'à 20/25 kg). 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.