

Conducteur de ligne de fabrication (H/F)

85200 Fontenay-le-Comte [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI

Dès que possible

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Créé en 1974, le Groupe compte aujourd'hui 18 sites de production, 5 filiales européennes, et emploie près de

3500 personnes. Leader sur le marché de la viennoiserie pré-emballée, l'entreprise a diversifié son activité en pâtisserie et

en biscotte.

Les rejoindre, c'est intégrer une entreprise familiale en recherche constante d'amélioration, proposant des parcours

de formation adaptés et des possibilités d'évolution variées.

Le poste

Actual La Rochelle recherche pour l'un de ses clients un Conducteur de ligne de fabrication à Fontenay-Le-Comte.

VOS MISSIONS : Sous la responsabilité du Responsable de Ligne, vous exécutez les opérations de fabrication de la pâte à la cuisson des produits dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène. La qualité du produit aura une importance particulière dans votre travail afin de satisfaire nos consommateurs. Vous interviendrez sur tout le processus de fabrication du pétrin à la sortie du four.

Vous serez amené(e) à :

Alimenter les machines en matières premières et préparer les pâtes selon les recettes

Surveiller le bon déroulement du process de l'ensemble de la zone

Réaliser des autocontrôles, réagir en cas d'écart et alerter

Nettoyer et ranger le poste de travail en se référant aux consignes et procédures mises en place

Vous bénéficierez dès votre arrivée d'un parcours d'intégration et de formation adapté.

Nous vous proposons de rejoindre une

entreprise où le management s'appuie sur l'autonomie et la responsabilité, dans un esprit de confiance et d'équipe.

AUTRES INFORMATIONS :

Type de contrat : CDD avec possibilité de CDI à terme

Horaires : travail posté en 3*8 sur une amplitude possible du lundi au samedi

Rémunération :

- Salaire selon votre profil et votre expérience
- Participation et intéressement selon conditions d'ancienneté
- Prime de panier et majoration des heures de nuit
- Mutuelle et prévoyance
- Avantages du Comité Social Economique (CSE)

Le profil recherché

Vous êtes ouvert(e) au process agroalimentaire, vous aimez le contact, le travail en équipe. Idéalement, vous avez une expérience en boulangerie.

La rigueur et l'organisation sont les ingrédients indispensables pour réussir et vous épanouir dans ce poste.

Posté au niveau de la boulangerie, vous procédez à la fabrication de la pâte. Vous intervenez sur toute la fabrication du pétrin à

la sortie du four. Vous avez un attrait pour le travail de la pâte.

Vous bénéficierez dès votre arrivée d'un parcours d'intégration et de formation adaptés.

Une expérience réussie en boulangerie est un plus.