

Opérateur de production process (H/F)


14310 Villers-Bocage [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

 € 11.52 / Heure

L'entreprise

Abattoir bovin

Le poste

En tant qu'Opérateur process, votre poste consiste à préparer les ingrédients, assurer le chargement du broyeur primaire, agrémenter et faire la mûlée en respectant le cahier des charges.

En fonction du planning de production, vous serez chargé de :

- préparer la recette correspondante
- Assurer la traçabilité et effectuer les prélèvements sur chaque préparation
- Assurer les différents contrôles (qualité, température, absence de corps étrangers, respect des délais de sortie viandes, etc.)
- Assurer l'approvisionnement du broyeur en pains de viande (25 kg)
- Assurer le respect du cahier des charges (taux de matière grasse, épices, etc.)
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène.

Conditions de travail : travail au froid, port de charges lourdes, nuisances sonores, stature debout prolongée, odeur et vue de la viande

Horaires de travail : 2x8 (prise de poste à 3h30 équipe du matin, 12h équipe d'après-midi) + possibilité de travailler une fois par mois le vendredi soir ou le samedi matin

Taux horaire SMIC + primes

Missin longue durée

Le profil recherché

Vous disposez d'une première expérience dans le secteur agroalimentaire, idéalement dans la viande. Votre rigueur, qualités d'organisation et d'adaptation sont des qualités essentielles pour ce poste. Vous êtes disponible sur du moyen/long terme et êtes mobile sur ce secteur géographique.