Opérateur de production frais (H/F)

56600 LANESTER Accéder à l'annonce en ligne

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 3 mois
- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap
- 11.65 / heure

L'entreprise

Société située à Lanester, spécialisée dans la transformation de divers poissons avant leur commercialisation.

Le poste

Réaliser une ou plusieurs opération(s) de production,

Renseignement des documents de production,

Aide à la préparation de l'atelier : mettre à disposition les consommables, distribuer les couteaux, dépoter les produits,

Nettoyage et entretien des équipements et/ou du matériel,

Préparation du matériel de production en fonction du planning et des instructions,

Tenir les stocks de matières premières ou d'emballages,

Contrôler les opérations, détecter et signaler les anomalies,

Alerter en cas d'anomalies rencontrées,

Vérifier et contrôler la qualité et le calibre des produits,

Réaliser les opérations de maintenance 1er niveau en fonction des procédures définies,

Polyvalence intra ou inter service en fonction des besoins de l'activité.

Pour le niveau référent : le collaborateur référent, en fonction des besoins de l'activité, pourra être sollicité pour

remplacer un emploi supérieur dans la grille de classification.

HORAIRES
6H00-15H00
4H00-12H00

Le profil recherché

Maîtriser les techniques de fabrication dans le respect des standards de rendement et de productivité,

Connaître les caractéristiques et les comportements matières ou produits finis,

Maîtriser l'éviscération et les tris des poissons en fonction des calibres commerciaux,

Maîtriser les techniques de parage et de désarêtage,

Détecter et diagnostiquer un défaut qualité (produit et matière), appliquer les procédures et/ou intervenir sur les

réglages pour convenir au standard puis alerter si nécessaire,

Connaître et respecter les règles QSE,

Hiérarchiser, synthétiser une information écrite ou orale explicite

Je me protège et je protège mes collègues de toute situation dangereuse.