

Opérateur pesées et mélanges (H/F)

85600 Saint-Hilaire-De-Loulay [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 27/05/2024

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.65 / heure

L'entreprise

ACTUAL /Ergos Boufféré, c'est elles : Mathilde, Céline, Ingrid, Angélique et Audrey et lui, David OGER.

Bref, c'est une équipe de 5 personnes, au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences.

Notre objectif : construire ensemble votre travail !

Nous accompagnons notre client, société qui développe et produit des compléments alimentaires à avaler, à sucer, effervescents ou en poudre, dans le recrutement d'un opérateur de pesées et mélanges sur du long terme.

Le poste

En tant qu'Opérateur de pesées et mélanges, vos missions seront :

- Assurer les opérations de pesées des matières premières entrant dans la composition de la formule d'un produit fini.
- Assurer les tâches d'auto-contrôle qualité.
- Respect de l'hygiène (sécurité sanitaire des aliments) et de la sécurité.

Vos principales tâches :

- Mettre en œuvre les consignes du dossier de production et des instructions de travail, notamment gestion des allergènes, grille de précision des pesées, traçabilité.-Effectuer les opérations de nettoyage.-Effectuer les opérations de contrôle qualité prévues en cours de process.-Maintenance 1er niveau.

Poste physique - sacs pouvant atteindre 25kg

Horaires en journée normale avec des décalés possibles mais rares (5h-13h / 11h40-19h40). Salaire à définir selon profil et expérience.

Poste à pourvoir dès que possible sur du long terme

Environnement de travail :

-18°C à 20°C

-Travail en contact avec des poudres volatiles

-travail isolé, en toute autonomie

Poste à pourvoir dès que possible sur du long terme (formation interne)

Le profil recherché

Vous avez idéalement occupé un poste d'Opérateur / Conducteur de ligne en agroalimentaire ou été Boulanger / Pâtissier et souhaitez vous investir sur du long terme auprès de notre client.

Vous appréciez travailler en autonomie

Vous faites preuve de rigueur/vigilance dans votre travail

Vous possédez un bon esprit d'équipe.