

Agent de production (H/F)

24210 THENON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 12 mois

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est spécialisé dans la fabrication artisanale de pâtisseries haut de gamme, offrant des produits qui ravissent les papilles des particuliers et des professionnels.

Vous êtes attiré(e) par l'univers gourmand des pâtisseries, des tartes aux fruits délicieusement garnies, des flans onctueux et des produits feuilletés savoureux ?

Notre client, spécialisé dans la fabrication de pâtisseries artisanales haut de gamme, offre une opportunité pour les personnes souhaitant rejoindre l'équipe de production.

Le poste

Si vous avez l'appétit d'apprendre, de grandir et d'évoluer dans une entreprise qui prend soin de sa famille gourmande, envoyez nous votre candidature dès aujourd'hui. Rejoignez cette équipe pour créer des moments sucrés inoubliables... Ne laissez pas passer cette délicieuse opportunité !!!!

Description du poste :

En tant qu'Agent de Production en Pâtisserie, vous contribuerez activement à la fabrication de nos délices sucrés. Votre rôle consistera à participer aux différentes étapes de production, depuis la préparation des ingrédients jusqu'à l'emballage des produits finis. Votre travail sera essentiel pour garantir la qualité et la fraîcheur des produits.

Pourquoi rejoindre cette entreprise et reflex intérim ?

Un environnement moderne, hygiénique et convivial, où règne l'esprit d'équipe, L'opportunité de participer à la création de pâtisseries artisanales haut de gamme,

Les avantages de reflex intérim :

Compte Épargne Temps rémunéré à 12 %, Accès à des missions variées et enrichissantes, Accompagnement personnalisé et suivi régulier de votre parcours, Primes et avantages sociaux propres à l'intérim.

Le profil recherché

Ce que nous attendons de vous :

- Fiabilité, ponctualité et souci du détail afin de garantir la qualité constante de nos produits.
- Capacité à travailler efficacement en équipe, en suivant les consignes des chefs pâtissiers et en collaborant avec vos collègues.
- Respect strict des normes de sécurité alimentaire et d'hygiène en vigueur dans l'entreprise.

Vos missions principales :

- Préparer les ingrédients selon les recettes et les standards de qualité,
- Participer à la production des pâtisseries, tartes et produits feuilletés,
- Contrôler la qualité et la présentation des produits finis,
- Emballer et préparer les produits pour la distribution,
- Respecter scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Horaires : travail en équipe 2x8 Lieu : Thenon (24) Rémunération : selon profil + primes et avantages