

Agent de prod fromagerie crest (H/F)

26400 CREST [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Actual Valence, agence d'emploi (intérim, CDI, CDD, formation), recherche actuellement pour un de ses client, un Cuisinier H/F. Notre agence est généraliste.

Aujourd'hui, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France avec 4 100 collaborateurs et plus de 600 agences, Actual group est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit au travail pour tous.

Vous travaillerez pour notre client, une entreprise productrice de Picodons en Appellation d'Origine Protégée. Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

10% d'IFM et 10% d'ICP

Un compte épargne temps ayant un taux de 12%

Des acomptes à la semaine

D'une mutuelle dès la première heure de travail

De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)

Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Le poste

Préparer le lait à travers des processus de fermentation, de caillage et d'égouttage. Préparer les fromages, grâce à un processus de moulage et éventuellement d'affinage. Procéder à l'emballage des fromages. Assurer la mise en place des règles sanitaires propres à la profession. Réaliser la fabrication et l'affinage de fromages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, la réglementation des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et les référentiels qualité de l'entreprise. En zone à atmosphère contrôlée

Port d'équipement d'hygiène

Port d'équipement de protection individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives

Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

Le profil recherché

Les opérateurs de production font partie des agents qui prennent part au long processus de fabrication du fromage. Leur travail dépend étroitement de celui des autres opérateurs. Avoir l'esprit d'équipe est de ce fait une qualité indispensable dans ce métier.

Au sein d'une industrie laitière, les opérateurs sont garants de la qualité de son produit. Ils peuvent être amenés à se spécialiser dans une opération précise. Polyvalence, rigueur et attention sont aussi des prérequis dans ce métier.