

Préparateur cuisine (H/F)

44410 Herbignac [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL est un acteur majeur du recrutement en France, comptant 600 agences réparties sur le territoire. En plus de son réseau étendu d'agences, ACTUAL dispose de 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement spécialisés dans différents secteurs d'activité.

ACTUAL ERGOS ST NAZAIRE, c'est une équipe de 4 personnes: Sophie, Aurane, Morenna et Erika au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences.

Notre objectif : construire ensemble votre travail !

Intégrer ACTUAL, c'est aussi : Du Parrainage - jusqu'à 150€ en chèques Cadhoc* (voir conditions auprès de votre agence). Un Livret Actual au taux de 12% d'intérêt annuel soit 1% par mois...

Le poste

Sous la responsabilité du Responsable Atelier, vous travaillez en collaboration avec votre chef d'équipe, présent en salle.

Les missions : Vous connaissez les instructions d'utilisation des machines :

- de fabrication de la farce
- de fabrication des semi-finis

Vous connaissez les procédures de nettoyage des cuisines.

Tâches spécifiques :- effectuer les contrôles spécifiés aux fréquences prévues

- respecter les règles d'hygiène (selon les bonnes pratiques)
- maintenir l'environnement de travail propre
- respecter le FIFO des matières premières
- saisir correctement les OF pour assurer la traçabilité
- identifier, stocker les produits semi finis dans le frigo cuisine
- isoler et identifier les produits non-conformes
- peut être amené, en l'absence du chef d'équipe, à remplir une fiche de non-conformité
- respecter les fiches process
- réaliser le nettoyage des équipements et des cuisines avec produits chimiques en fin de journée

Horaires :- 3*8

Le profil recherché

Vous êtes une personne rigoureuse et vous avez envie de vous investir sur le long terme. Une première expérience en industrie agroalimentaire serait un plus. Vous êtes disponible pour travailler en 3*8.

Formation : 15 jours en binôme avec un autre conducteur