

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

24110 SAINT-ASTIER [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, spécialiste des fromages de chèvre emblématiques du Périgord, se situe à ST ASTIER dans un écrin de verdure, au cœur du Périgord Blanc. Installée dans ce village depuis 1990, c'est en s'inspirant de la longue tradition des fromages de chèvre ainsi que de la tradition du « bien manger », que cette fromagerie produit ses fromages : le Cabécou du Périgord et également d'autres fromages de chèvre frais et affinés.

Au sein de cette entreprise, les maîtres fromagers fabriquent avec du bon lait du Périgord, des produits gourmands restant dignes de la réputation de leur terroir.

Pour compléter ses équipes de production, nous recherchons pour notre client des ouvriers issus idéalement du monde agro-alimentaire, des personnes friandes de participer à la fabrication et la mise en valeur de produits représentatifs de la gastronomie française !

Le poste

Chargé(e) de la transformation des matières premières en produits destinés à l'alimentation, les ouvriers agroalimentaires de notre client travaillent dans des ateliers de production industrielle et/ou de conditionnement.

Effectuer du décaillage, du moulage, du retournement de fromages, de l'emballage, des missions de nettoyage/d'hygiène, de mise en barquettes...L'ouvrier agroalimentaire effectue des gestes manuels ou automatisés de préparation culinaire. Vous appliquerez scrupuleusement les consignes de fabrication et suivrez des recettes à la lettre dans le respect de règles d'hygiène et de sécurité.

Plus de précisions quant à vos missions à accomplir :

- Approvisionner la chaîne de production en matières premières
- Fabriquer les produits
- Mettre en barquette et conditionner les produits
- Réaliser le contrôle qualité des produits
- Surveiller le déroulement des opérations et la stabilité des indicateurs (dose, température, pression)
- Assurer la maintenance de 1er niveau des machines
- Nettoyer et désinfecter les installations.

Le profil recherché

Pour ces postes, nous recherchons des profils possédant les compétences suivantes :

- Maîtrise des techniques de production agroalimentaire.

- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Capacité à suivre les instructions et les procédures de travail.

Niveau de maîtrise :

- Expérience préalable dans le domaine agroalimentaire souhaitée.
- Capacité à travailler efficacement en équipe.
- Autonomie et rigueur dans l'exécution des tâches.

Vous devrez faire preuve d'une très grande concentration, de vigilance et de gestes précis. Vous devrez être prêt à travailler en horaires décalés, dans des conditions et environnements exigeants (position debout, atmosphère réfrigérée, etc.). Le métier est accessible sans diplôme car vous pourrez être formé(e) directement sur le terrain. Mais un diplôme professionnel peut faciliter l'embauche et l'évolution, d'autant plus que la fonction répond à des règles strictes de sécurité et d'hygiène.

Les titulaires de CAP boucher, charcutier-traiteur, poissonnier écailler ou pâtissier, CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires, CAP conducteur d'installations de productions, BPA transformations alimentaires, BAC PRO bio-industries de transformation, sont les bienvenus!!!

Nous vous invitons à postuler dès maintenant et à faire partie d'une entreprise engagée envers l'excellence dans le secteur agroalimentaire fromager....