

Opérateur de production contrôle qualité (H/F)

56920 NOYAL PONTIVY [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'entreprise est spécialisée dans les produits élaborés (porcs, volailles et légumes) cuisson sous vide à base de température, produits en barquettes individuelles. Situés au cœur des principales régions agricoles françaises, ils associent le savoir-faire, le respect des traditions culinaires et l'expertise technologique tout en assurant la qualité et la sécurité alimentaire.

Le poste

ACTUAL LEADER PONTIVY recherche un(e) opérateur de production contrôle qualité en CDI pour l'un de ses client situé sur Noyal Pontivy.

Rattaché(e) à votre Responsable d'atelier, vous serez au cœur du processus de fabrication des recettes.

Votre mission :

- Préparer les matières premières, produits semi-finis ou finis pour la production
- Assurer la qualité et la conformité de nos produits en respectant nos modes opératoires et procédures
- Appliquer avec rigueur les règles et les bonnes pratiques de sécurité, d'hygiène et environnementales
- Contrôler la conformité du produit : aspect visuel viscosité poids quantité
- Contrôler la conformité du produit liée à la réglementation ou la sécurité alimentaire (CCP PRPO - ...)

Horaire : 2x8

Possibilité d'acomptes à la semaine à votre demande. Rejoignez Actual et bénéficiez d'un taux d'intérêt à 12% avec notre Livret Actual !

Le profil recherché

- Capacité d'adaptation et d'apprentissage rapide
- Une expérience en contrôle qualité des produits serait un plus
- Motivé