

Opérateur qualifié de cuisine (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

L'entreprise est située sur Noyal-Pontivy, 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

Nous recrutons, pour un de nos client, un opérateur de cuisine h/f sur le secteur de Noyal Pontivy. Votre rôle principal est d'assurer la préparation des sauces.

Votre quotidien :

Déballage et mélange des matières premières

Sortie des matières selon les demandes des ateliers en suivant les indications des DT et OT

Cuisson des féculents et élaboration des sauces

Opérations liées au plan de nettoyage du matériel et des locaux

Respect des consignes générales en matière d'hygiène et de sécurité du travail

Vérification de la pertinence des stocks par des inventaires réguliers

PORT DE CHARGE REGULIER : 14KGS

Utilisation de machines industrielles : cutter cuiseur à féculent robot cuiseur - marmite refroidisseur à sauce

Savoir lire et compter, respecter une recette à la lettre, savoir utiliser l'outil informatique, port de charge

Le profil recherché

Vous devez:

Avoir une expérience en cuisine collective ou industrielle.

Aimer cuisiner et suivre une recette à la lettre.

Etre à l'aise avec l'outil informatique.