

## Agent de production fromage (H/F)

14310 VILLERS BOCAGE [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

 € 11.88 / Heure

### L'entreprise

L'agence d'intérim leader se distingue par son expertise dans le recrutement temporaire, offrant des solutions flexibles et efficaces pour répondre aux besoins variés des entreprises en quête de talents qualifiés.

Julie, Mélanie, Laurine et Eugénie sont à votre écoute et à votre disposition.

Entreprise spécialisée dans le secteur de la transformation et conservation de la viande de boucherie.

### Le poste

Ne vous fiez pas au mot "abattoir", qui peut faire peur ! :)

Au sein de l'atelier SHS (Steacks Hâchés Surgelés) au sein d'une entreprise de transformation de la viande (bovin), nous recrutons une personne pour réaliser le fromage de la viande, c'est à dire :

- prendre la benne de mêlée
- peser une benne en début de lot, la biper et relever la température
- retirer le film plastique
- charger la benne dans la formeuse
- mettre en route la formeuse
- transvaser dans la benne suivante la viande restée collée dans le fond de la benne vidée
- vérifier le poids des steaks en sortie de formeuse au démarrage puis toutes les heures et remplir le document de suivi
- s'assurer de l'approvisionnement régulier de la formeuse sur le même lot
- contrôler le bon fonctionnement de la formeuse, le poids des bennes de mêlées, le poids et la température des steaks, la température des surgélateurs.

Horaires en 2x8 : 3h30-12h / 12h-20h45 du Lundi au Vendredi

et travail possible le vendredi soir/samedi matin

### Le profil recherché

Vous disposez idéalement d'une première expérience agroalimentaire ou industrielle.

Travailler au froid et le port de charges ne vous font pas peur.

Vous êtes en capacité de travailler en horaires postés.

Vous êtes à l'aise avec l'outil informatique (utilisation basique)

Vous êtes disponible sur du long terme car une formation est prévue pour ce poste.