

Ouvrier polyvalent de fabrication (H/F)

29760 Penmarch [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 11.88 / Heure

L'entreprise

Groupe ACTUAL, créateur d'opportunités pour les entreprises et les candidats. Au sein de l'agence Actual Quimper, c'est Nolwenn, Sarah et Roxane qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels! Nous recrutons pour notre client, entreprise familiale spécialisée dans la confection de produits de la mer appertisés, à destination du marché des collectivités et du marché de l'épicerie fine.

Le poste

En fonction de vos compétences vous serez affecté(e) aux postes suivants :

PARAGE EMBOITAGE :

Vous interviendrez en qualité d'ouvrier(ère) polyvalent(e) de fabrication alimentaire au sein de l'équipe parage et emboîtement.

Vous dépendrez du responsable d'équipe et aurez en charge les tâches suivantes :

- Maîtriser le tri des matières premières,
- Alimenter la ligne de production,
- Parer poissons, algues, foie de lotte : étripier, fileter, recouper, nettoyer (aux ciseaux ou au couteau),
- Emboîter sardines, maquereaux, thon blanc, algues, foie de lotte,
- Mise en grille du poisson,
- Nettoyage et tâches diverses,

Autres caractéristiques du poste : travail essentiellement sur ligne (assis(e) ou debout), dans une ambiance tempérée, avec gestes répétitifs.

Horaires du lundi au jeudi : 7h45-11h45/ 13h15-17h30 et le vendredi de 7h45 -11h45 (après-midi non travaillé).

A l'occasion, vous pourrez être amené(e) à faire des heures supplémentaires au-delà de 37h par semaine donc à terminer plus tard le soir ou le vendredi midi.

SERTISSAGE EMBOITAGE :

La partie Sertissage-capsulage : 75% de l'activité

Préparer la machine et le poste

Organiser autour de son espace de travail

Approvisionner son poste : sauce, huile, fond, capsules

Contrôler l'étanchéité selon fréquence et mode opératoire prescrits en fonction du contenant, qu'il s'agisse des boîtes, des verrines et bouteilles ou des barquettes plastiques

Remplir documents et enregistrements

Surveiller de façon constante la machine : observer, être à l'écoute

Maîtriser le décorticage serti (optionnel)

La partie emboîtement : 25% de l'activité

Alimenter la ligne de production

Maîtriser le tri des matières premières

- Parer poissons, algues, foie de lotte : étripier, fileter, recouper, nettoyer (aux ciseaux ou au couteau)

Emboîter sardines, maquereaux, thon blanc, algues, foie de lotte

Mise en grille du poisson

Nettoyage et tâches diverses

Respecter les règles d'organisation, les modes opératoires, les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité

Autres caractéristiques du poste :

- Travail sur ligne debout le plus souvent (assis ou debout à l'emboîtement)

- Travail dans une ambiance tempérée

- Travail en journée, du lundi au vendredi midi (vendredi après-midi non travaillé)

- Horaires indicatifs : de 7h45 à 11h45 et de 13h15 à 17h30 du lundi au jeudi - de 7h45 à 11h45 le vendredi

DECONGELATION CUISSON STERILISATION :

ce poste consiste à :

l'alimentation de la décongeuse et mise en grille du poisson

la cuisson du poisson

la stérilisation : tour de service du soir 2 fois par semaine (pouvant aller jusqu'à 00h30 selon les produits)

l'alimentation en grilles pleines ou en boîtes vides pour la ligne d'emboîtement

le parage du thon blanc

divers nettoyages, vaisselle, rangement

Ponctuellement : étripage et emboîtement de la sardine, filetage et emboîtement du maquereau

Travail en journée 3 jours sur 5 : de 7h45 à 11h45 et de 13h15 à 17h30 du lundi au jeudi - de 7h45 à 11h45 le vendredi

Travail en horaire décalé quand tour de stérilisation : 07h45-11h45 et reprise à 17h15 jusqu'à la fin de la stérilisation qui peut aller jusqu'à 00h30.

Le profil recherché

Vous bénéficiez d'une première expérience réussie en agroalimentaire.

Vous êtes sérieux(se), rigoureux(se), autonome et fiable

Vous êtes manuel(le), précis(e), rapide et organisé(e)

Vous êtes prêt(e) à apprendre, à vous remettre en question, à vous améliorer

Vous savez et aimez travailler en équipe : écouter, informer, s'informer, être solidaire, respecter les autres.