

Conducteur de ligne recherché (H/F)

84240 LA TOUR D AIGUES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 3 mois

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap
- 12.2 / Heure

L'entreprise

Notre client, une maison de vignerons située entre Rhône et Provence, est un acteur clé du Luberon et du Ventoux, élaborant des vins premium qui valorisent le terroir tout en respectant l'environnement et en innovant.

Le poste

Titre du poste : Conducteur de ligne (h/f)

Nous recherchons un Conducteur de Ligne dynamique et motivé pour rejoindre notre équipe à La Tour d'Aigues (84240). Ce rôle est essentiel pour garantir le bon déroulement des opérations de production et de conditionnement.

En tant que Conducteur de Ligne, vous serez en charge de :

- Approvisionner les machines en matières premières.
- Programmer et surveiller le bon fonctionnement des machines.
- Assurer le bon déroulement de la fabrication et le conditionnement des produits finis selon les consignes de production.
- Veiller au respect des normes de qualité, sécurité et environnement.

Contrat : A pourvoir dès que possible, contrat renouvelable

Rémunération : 12,2 € par heure.

Ce poste est à temps plein, avec une base horaire de 35 heures par semaine (possibilité d'heures supplémentaires)

Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe engagée vers l'excellence ! Pour toute question, veuillez contacter l'agence responsable de cette offre.

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Conducteur de ligne (h/f) possédant un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit justifier d'une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans un poste similaire.

Les compétences requises incluent une solide compréhension des processus de production ainsi qu'une capacité à gérer efficacement une ligne de production. La précision et la rigueur sont essentielles pour assurer la qualité des produits finis. De plus, un bon esprit d'équipe et des compétences en communication sont nécessaires pour collaborer avec différents départements.

Les compétences demandés sont:

- Veiller à l'approvisionnement des machines
- Veiller à la programmation et au bon fonctionnement des machines
- Contrôler l'état des équipements, des outils et du poste de travail grâce à un entretien régulier
- Vérifier les produits finis
- Savoir organiser la gestion de stocks

Les connaissances demandées sont:

- Normes de qualité, de sécurité et d'environnement
- Procédures de nettoyage du poste de travail
- Procédés de fabrication alimentaire
- Données de contrôle
- Utilisation d'instrument de prélèvement (sonde, éprouvette,)
- Outils bureautiques