

Opérateur de production (H/F)

29150 Chateaulin [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

Groupe ACTUAL, créateur d'opportunités pour les entreprises et les candidats. Au sein de l'agence Actual Quimper, c'est Nolwenn, Sarah Céline et Roxane qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels!

Devenir collaborateur intérimaire chez ACTUAL vous assure de nombreux avantages: CSE, livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle

Actual recrute pour son client, unité de production du groupement Agromousquetaires.

Fort de 62 Unités de Production (UP) et 11 000 collaborateurs, Agromousquetaires permet aux enseignes du Groupement de proposer des produits alternatifs aux grandes marques nationales.

Le pôle, réparti en 10 filières opérationnelles, est responsable de la production et la livraison des produits à destination principale des magasins du Groupement les Mousquetaires.

En tant que Producteur Responsable, Agromousquetaires a pour ambition d'être un acteur référent du mieux produire et du mieux manger.

Le poste

Sous la responsabilité du responsable d'équipe, votre poste consiste à :

POSTE ENTREE THERMO /

Conduire une machine de conditionnement de type operculeuse associée à un détecteur de métaux et à une trieuse pondérale.

Effectuer des contrôles de « mise sous atmosphère protectrice » et de pelabilité sur les produits.

Compléter des documents d'assurance qualité du produit selon des protocoles définis.

Restituer des produits conformes au cahier des charges.

Communiquer de manière bienveillante avec son équipe.

POSTE SORTIE THERMO /

Conduire le transpalette correspond à son numéro de ligne jusqu'à son poste de travail.

Prendre connaissance du planning de la journée et de la feuille de contrôle.

Contrôler à partir d'un logiciel informatique la conformité de l'étiquette collée sur l'emballage.

Effectuer un contrôle des différents critères : dlc, lot et vérifier si l'emballage est conforme et qu'il n'y a pas d'impureté.

Trier les plaques non conformes.

Récupérer les plaques à la sortie de la thermoformeuse et les mettre dans le technifil (contenant grillagé).

Enregistrer le technifil informatiquement et imprimer une étiquette pour la mise en stock des produits finis.

Horaires en 2X8

Le profil recherché

Aucune expérience n'est requise pour ce poste, une formation en doublon est prévue lors de votre arrivée.

Dynamique, organisé et rigoureux sont des qualités requises pour ce poste.

Vous êtes doté d'une bonne capacité d'écoute pour améliorer votre apprentissage.

Vous êtes respectueux des standards, méthodes, consignes pour :

La sécurité des aliments,

La sécurité des personnes,

Le respect des matériels,

Esprit d'équipe, entraide et solidarité sont des valeurs à partager pour faire partie de cet atelier.