

Régleur (H/F)

53420 Chailland [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 Dès que possible
 Durée : 12 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 € 12.02 / Heure

L'entreprise

Notre client est une entreprise spécialisée dans l'abattage, la découpe et le conditionnement de poulets destinés à la grande distribution, à la restauration et à l'export.

En rejoignant ACTUAL, vous accédez à des contrats variés et à de nombreuses missions, avec des avantages attractifs (EPI, CE, mutuelle, parrainage, livret à 12 % par an) et un accompagnement personnalisé.

Toutes les candidatures sont étudiées, y compris celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Nous recrutons pour l'un de nos clients, un Régleur (H/F), sur le site de Chailland (53420).

Vos missions seront :

Avant production :

- Réaliser un contrôle visuel du nettoyage des équipements et environnement,
- Réaliser des tests calibreuses,
- Réaliser un contrôle des lames et couteaux,
- Préparer et mettre en fonctionnement les installations machines (échaudoir, plumeuse, arrache tête, fendeuse de cou, module d'éviscération),
- Vérifier le bon fonctionnement.

Durant la production :

- Conduire et régler les installations machines,
- Contrôler, optimiser et adapter les différents réglages de la chaîne selon les catégories de volaille,
- Identifier les changements de lot,
- Réaliser les contrôles ante mortem et post mortem,
- Réaliser un relevé des différents paramètres d'abattage et des installations puis les analyser et les formaliser sur les documents prévus à cet effet,
- Réaliser le PRPO "Contrôle Éviscération",
- Assurer le respect du bien-être animal,
- Connaître et assurer les contrôles relatifs au poste,
- Réaliser des opérations de maintenance de 1er niveau et d'entretien des installations.

A la fin de la production :

- Assurer l'arrêt des machines et équipements et préparer l'intervention du nettoyage,
- Ranger son poste de travail.

Horaires : journée

Contrat : 35 h / semaine, temps plein

Rémunération : selon profil, prévoir des variables.

Si vous aimez le travail bien fait et que vous souhaitez intégrer une équipe dynamique, rejoignez nous dès maintenant chez ACTUAL !

Le profil recherché

Manuel, volontaire et motivé, avec l'envie de s'investir sur le long terme. Vous savez respecter des consignes et appliquer strictement des règles d'hygiène et de sécurité.

Titulaire d'une formation type CQP régleur ou d'un CAP/BEP en mécanique, avec un réel intérêt pour l'industrie agroalimentaire, vous justifiez idéalement d'une première expérience sur un poste similaire.

Vous vous reconnaissiez dans cette annonce ? N'attendez plus et postulez, ce poste est fait pour vous !