

Opérateur cuisine (H/F)

53120 GORRON [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

L'entreprise

Notre client est une entreprise spécialisée dans la fabrication de produits de snacking chaud destinés à la grande distribution et aux points de vente.

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 Opérateur Cuisine (H/F), sur le site de Gorron (53120).

Vos missions :

Production / Préparation

- Préparer les ingrédients : pesées, découpe, réhydratation, décongélation maîtrisée, assemblage.
- Réaliser les mélanges et préparations chaudes selon fiches recettes (marinades, sauces, bases, farces, garnitures).
- Conduire les opérations de cuisson: réglages, suivi temps/température, refroidissement.
- Effectuer le conditionnement intermédiaire (bacs, chariots, stockage) et l'identification (étiquettes, lots).

Contrôles & traçabilité

- Réaliser et enregistrer les contrôles en cours : températures, poids, aspect, conformité recette, DLC/lot, allergènes.
- Assurer la traçabilité (enregistrements papier ou informatique) : matières premières, lots, quantités, horaires.

Hygiène / Qualité / Sécurité

- Appliquer les règles HACCP : lavage des mains, tenue, marche en avant, gestion des allergènes, prévention contaminations croisées.
- Réaliser le nettoyage/désinfection du poste et du matériel (plan de nettoyage) et vérifier la propreté avant démarrage.
- Respecter les consignes de sécurité : EPI, manutention, risques brûlures/coupures, produits chimiques, circulation en atelier.
- Alerter en cas de non-conformité (produit, matériel, température, défaut d'étiquetage, etc.).

Maintenance 1er niveau / Organisation

- Réaliser la maintenance de base : contrôle visuel, remontée d'anomalies, démontage simple pour nettoyage.
- Participer aux changements de série/recette, rangement, gestion des consommables.

Horaires : 2*8

Contrat : 35 h / semaine, temps plein

Rémunération : selon profil

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

Le profil recherché

Ce poste requiert une expérience de 1 à 2 ans. Le candidat idéal doit maîtriser les compétences nécessaires pour effectuer les tâches avec précision et efficacité, s'intégrer rapidement à l'équipe et contribuer pleinement à la production.

Prérequis :

- Motivé(e), sérieux(se) et dynamique
- Capable de travailler en équipe et de suivre des consignes
- Rigoureux(se), ponctuel(le) et organisé(e)

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