

## Régleur (H/F)

14310 VILLERS BOCAGE [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

 € 12.5 / Heure

### L'entreprise

Cette entreprise est un acteur clé dans le domaine de la transformation et conservation de la viande de boucherie. Leader est une agence de travail temporaire spécialisée dans le recrutement et le placement de personnel qualifié pour répondre aux besoins variés des entreprises.

Mélanie, Julie et Eugénie sont à votre disposition et à votre écoute

### Le poste

Au sein d'une entreprise de transformation de la viande et en tant que Régleur au sein du service Steak Haché Surgelé (3ème Transformation) vos missions sont les suivantes :

- Prendre connaissance, analyser et planifier votre travail à partir des demandes de travail qui vous sont attribuées
- Assister au démarrage de l'atelier et en assurer le bon fonctionnement en apportant les réglages définis à l'ensemble du parc machine
- Assister le personnel en cours de production pour vérifier les réglages de l'ensemble des matériels et /ou d'apporter les corrections nécessaires au bon fonctionnement des machines
- Contrôler les produits en sortie de ligne de fabrication, tout au long du process de production, afin d'apporter les réglages appropriés pour maintenir un niveau qualitatif satisfaisant du produit
- Assurer la maintenance de 1er niveau (contrôle, graissage, lubrification)

Vous êtes l'interlocuteur auprès des techniciens du service maintenance pour orienter la détection rapide des pannes et des dérives afin de rendre efficace leur action.

Une formation est prévue en interne avec perspective d'embauche à terme

Horaires : 3x8 du Lundi au Vendredi

### Le profil recherché

De profil mécanique ou bricoleur, vous avez envie de vous investir dans une formation au poste et dans une entreprise sur du long terme.

Ces missions nécessitent de faire preuve d'autonomie et d'être organisé afin de fiabiliser le fonctionnement des équipements, d'être efficace et rigoureux dans le respect des procédures et de savoir gérer les priorités

Vous n'êtes pas sensible aux odeurs et au froid.