

# Pétrisseur (H/F)

17250 BEURLAY [Accéder à l'annonce en ligne](#)



01/05/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 1900 / Mois

## L'entreprise

L'agence Actual Saintes collabore avec une entreprise reconnue dans la fabrication de biscuits et pâtisseries de conservation, située à Saintes.

## Le poste

Nous recherchons un(e) pétrisseur pour rejoindre l'équipe dynamique de notre client à Beurlay (17250). Vous aurez l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant où la qualité et la sécurité alimentaire sont primordiales.

Vos missions incluront :

*Démarrer, régler et piloter la ligne de production,*

*Veiller au respect des paramètres process,*

*Garantir la conformité des produits aux spécifications qualité*

*Assurer la maintenance de premier niveau*

*La préparation des ingrédients selon les recettes en vigueur,*

*Le versement des matières premières dans les pétrins,*

*Le réglage des équipements de pétrissage.*

*Vous serez également responsable de l'alimentation des lignes de fabrication et de la gestion de la rotation des matières premières et des plaques de cuisson.*

Nous recherchons une personne capable de respecter scrupuleusement les consignes en matière de Qualité, Hygiène, Sécurité Alimentaire et Environnement (HACCP, ISO 22000 / FSSC 22000). Le poste inclut le port de charges pouvant aller jusqu'à 25 kg, ainsi que le nettoyage et le rangement de votre poste de travail.

Ce poste est à temps plein. La date de début du contrat est prévue dès que possible.

## Le profil recherché

Le poste recherché est pour un Pétrisseur (h/f).

Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent en *technique en agroalimentaire, maintenance industrielle ou conduite de ligne*.

En termes d'expérience professionnelle, il est essentiel d'avoir à minima 1 à 2 ans d'expérience dans un rôle similaire.

Les compétences clés incluent une maîtrise des techniques de pétrissage, une attention aux détails et la capacité à travailler efficacement en équipe.