

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

14140 ST PIERRE EN AUGÉ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Entreprise spécialisée dans le secteur de l'abattage et la transformation professionnelle de viandes de bœuf. L'agence de travail temporaire leader se distingue par son expertise dans le recrutement et la mise à disposition de personnel qualifié pour répondre aux besoins variés des entreprises. Mélanie, Julie et Eugénie sont à votre disposition et à votre écoute

Le poste

Travailler dans le secteur de la viande ne vous désintéresse pas?

Au conditionnement, vos missions sont les suivantes :

Poste SOUS VIDE CONGELATION :

- s'assurer de la bonne séparation des lots
- scanner l'étiquette d'OF et/ou utiliser le bon n° de lot journalier
- vérifier la tare utilisée en fonction du produit pesé
- utiliser le bon code article
- vérifier l'étiquette, la présence de la DLUO, du n° de lot, de l'intégrité des la bande noire
- vérifier la correspondance de l'état d'engraissement des muscles en fonction du taux de matière grasse
- contrôler et enregistrer la conformité du 100% muscle et vérifier la température

Poste SOUS VIDE RANGEMENT MUSCLE :

- scanner l'étiquette d'OF
- vérifier l'étiquetage, la présence de la DLC, de la catégorie type race, du n° de lot
- contrôler l'état du sous vide
- scanner les S/V et les ranger en rolls/carton/pall box
- vérifier les dates d'abattage pour le minerai 100% muscle et scanner les paquets de VPH pour le rangement en roll puis pour la facturation

Fiche de poste PREPARATION COMMANDE ET DEVERTEBRE :

- scanner les étiquettes récapitulatives des contenants
- coller les étiquettes d'expédition sur les bons contenants
- plomber les rolls/filmer les palettes
- orienter la commande complète vers le chargement
- vérifier la conformité du dévertébrage
- rassembler tous les quartiers de viande de la commande et vérifier son intégrité
- scanner l'étiquette d'OF
- vérifier la concordance du n° de tuerie entre le marquage carcasse et l'étiquette
- effectuer la pesée de chaque quartier ou lot
- apposer les étiquettes de vente client
- orienter la commande vers le quai d'expédition

Horaires postés du Lundi au Vendredi
Environnement froid

Le profil recherché

Vous disposez d'une expérience en industrie ou en agroalimentaire

Vous aimez le travail sur chaîne, le travail répétitif

Vous êtes dynamique, rigoureux et consciencieux