

Plongeur (H/F)

72320 VIBRAYE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 4 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.02 / Heure

L'entreprise

Basée dans la Sarthe, cette entreprise familiale spécialisée dans la production et commercialisation de viandes fraîches et de charcuterie perpétue son savoir-faire depuis 1948, en collaborant avec l'agence Actual de La Ferté-Bernard.

Le poste

Rejoignez-nous en tant que Plongeur (h/f) dans le secteur agroalimentaire à Vibraye (72320)!

Vos missions :

Vous serez rattaché(e) au Responsable d'Équipe ou au Responsable Nettoyage/Qualité. Votre principale mission sera d'assurer le nettoyage et la désinfection du matériel de production afin de respecter les normes d'hygiène HACCP.

Tâches principales : Assurer la plonge manuelle ou utiliser la machine de lavage industrielle pour garantir la propreté impeccable des outils de production. Appliquer rigoureusement les protocoles de nettoyage TACT et vérifier la qualité après lavage.

Environnement de travail : Vous évoluerez dans un milieu humide et chaud, avec port obligatoire des EPI spécifiques. Le poste est dynamique et implique une station debout prolongée ainsi que le port de charges répétitif.

Horaires : 6h-14h ou 7h-15h ou 8h-16h ou 9h-17h, les horaires changeront chaque semaine.).

Profil recherché : Une première expérience en nettoyage industriel, agroalimentaire ou en restauration collective est un atout. La connaissance des règles HACCP est appréciée. Nous recherchons des candidats rigoureux, dynamiques et autonomes.

Salaire : 12.02 € par heure

Ce poste est offert par une agence de recrutement spécialisée, assurant un accompagnement de qualité tout au long de votre mission.

Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe engagée et professionnelle!

Le profil recherché

Pour le poste de Plongeur (h/f), nous recherchons un candidat qui possède les compétences suivantes :

Compétence en nettoyage et entretien : Le candidat doit avoir une maîtrise avancée des techniques de nettoyage et d'entretien des cuisines professionnelles.

Rapidité et efficacité : Une capacité à travailler rapidement tout en maintenant un haut niveau de qualité est essentielle.

Gestion du temps : Le candidat doit être capable de gérer son temps efficacement pour respecter les délais serrés.

Esprit d'équipe : Travailler de manière collaborative avec le personnel de cuisine est crucial.