

Agent de production (H/F)

49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

ACTUAL ANGERS est une agence d'emploi située au 5 rue Papiou de la Verrie 49000 Angers, bénéficiant d'un réseau de 600 agences en France et de 3 écoles de formation. En travaillant avec notre agence, vous aurez comme avantages :Le livret d'épargne à 12 %L'application My ActualLe FASTTLa mutuelleLe CSEDes formations suivant vos projets.

Le poste

Les Missions Principales

1. Pilotage de ligne et conducteurs de machines Approvisionner la ligne en matières premières (farine, levure) ou en emballages.

Surveiller le bon déroulement des étapes de fabrication (pétrissage, fermentation, cuisson au four, refroidissement, tranchage).

Régler les paramètres des machines via des écrans de contrôle.

2. Contrôle Qualité et Sécurité Alimentaire (HACCP)

Effectuer des contrôles visuels et de conformité réguliers (aspect de la biscotte, couleur, croustillant, étanchéité des sachets).

Prélever des échantillons pour le laboratoire qualité.

Alerter en cas d'anomalie sur la ligne pour éviter le gaspillage.

3. Nettoyage et Maintenance de 1er niveau

Assurer le nettoyage et la désinfection de son poste de travail et des outils de production lors des changements de produits ou en fin d'équipe.

Réaliser de la maintenance préventive simple (graissage, vérification des usures) pour éviter les pannes.

Le profil recherché

Expérience : Débutant accepté ! Pasquier forme énormément en interne. Une expérience en agroalimentaire, restauration ou industrie est un plus.

Respect des normes : Sensibilité stricte aux règles d'hygiène (tenue de sécurité : charlotte, blouse, chaussures de sécurité) et de sécurité.

Rythme de travail : Capacité à travailler en horaires décalés (travail en 3x8 ou 2x8 : matin, après-midi, nuit, parfois le week-end).

Esprit d'équipe : Chez Pasquier, la solidarité sur la ligne de production est essentielle pour tenir les cadences.

Rigueur et Vigilance : Pour garantir que chaque biscotte qui sort de l'usine est parfaite et sans danger pour le consommateur.

Dynamisme et endurance : Le poste implique une station debout prolongée et du rythme.