

Agent de production (H/F)

60330 LAGNY LE SEC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 12 mois

L'entreprise

PME française spécialisée dans le secteur de l'agroalimentaire. Secteur d'activité : c'est un fabricant d'ingrédients naturels sucrés destinés exclusivement aux professionnels et industriels de l'agroalimentaire, de la confiserie, du chocolat et de la pâtisserie. Gamme de produits : l'usine transforme les matières premières pour concevoir des pralinés, des nougatines, des éclats caramélisés (fruits secs, graines), des produits enrobés de chocolat, ainsi que des poudres et des dérivés de cacao. L'entreprise est également fortement engagée dans la production de produits issus de l'agriculture biologique et détient des certifications écoresponsables (comme Rainforest Alliance). Procédés de fabrication : l'activité de l'usine repose sur des savoir-faire industriels précis tels que la torréfaction (cuisson des fruits secs et fèves), la caramélisation, le broyage, le pressage et l'enrobage. Le groupe possède un second site de production à Revel (Haute-Garonne), produit environ 2 000 tonnes par an et fournit plus de 150 clients, allant de la PME locale aux grandes multinationales. L'offre d'emploi partagée précédemment (qui mentionne le broyage, le pressage, la torréfaction, la cuisson et les zones de températures variées) correspond exactement à l'environnement industriel de ce site de production de produits de confiserie.

Le poste

Vos missions principales : Pilotage de la production : Vous alimentez les machines, surveillez le processus de transformation (broyage, pressage, cuisson) et conditionnez les produits finis. Suivi et traçabilité : Vous lisez les fiches de recettes, renseignez les documents de suivi de production par écrit et signalez toute anomalie. Contrôle et mesures : Vous effectuez des calculs simples pour vérifier les dosages, les pesées et les rendements de production. Polyvalence et manutention : Vous déplacez les matières premières et les produits finis (port de charges lourdes régulier) et participez au nettoyage de votre poste de travail. Votre environnement de travail : Conditions thermiques variées : Vous alternez entre des zones chaudes (liées aux procédés de cuisson/torréfaction) et une chambre blanche (environnement stérile et contrôlé exigeant le port d'une tenue d'hygiène stricte). Horaires : Travail en équipe 2X8 (matin/après-midi). Une bonne flexibilité horaire est indispensable pour s'adapter aux besoins de la production.

Le profil recherché

Compétences techniques : maîtrise des règles d'hygiène strictes (chambre blanche, consignes d'habillage), lecture de fiches de recettes et calculs mathématiques simples (dosages, pesées).

Aptitudes physiques : excellente résistance physique (port de charges lourdes, alternance chaud/froid) et endurance pour le travail en posture debout.

Savoir-être : rigueur dans la traçabilité, autonomie pour signaler les anomalies et grande flexibilité horaire (rythme en 2X8).

Une première expérience sur un poste similaire en milieu industriel exigeant (filère agroalimentaire, cosmétique ou pharmaceutique) est un sérieux atout.