

Préparateur cuisson poisson (F/H)

29760 Penmarch [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

Groupe ACTUAL, créateur d'opportunités pour les entreprises et les candidats. Au sein de l'agence Actual Quimper, c'est Nolwenn, Sarah, Céline et Roxane qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels! Nous recrutons pour notre client, entreprise familiale spécialisée dans la confection de produits de la mer appertisés, à destination du marché des collectivités et du marché de l'épicerie fine.

Le poste

En lien direct avec l'équipe production, vous contribuerez aux différentes étapes de transformation du poisson, de la préparation à la cuisson, en passant par le parage, l'alimentation des lignes et la stérilisation. Vous veillerez à la qualité, à la régularité et au bon fonctionnement des équipements.

Les missions du poste : Préparation de la décongeuse avec démarrage et réglages Approvisionnement de la décongeuse et mise en grille du poisson Contrôle minutieux de la cuisson du poisson Stérilisation (rotation de service 2 fois par semaine) Surveillance constante des machines Alimentation en grilles pleines ou en boîtes vides de la ligne d'emboîtement Parage du thon blanc et de la sardine Nettoyage et autres tâches diverses

Horaires : travail en journée 3 jours sur 5 (de 7h45 à 11h45 et de 13h15 à 17h30 du lundi au jeudi, de 7h45 à 11h45 le vendredi), travail en horaires décalés 2 jours sur 5 ("soir" de 7h45 à 11h45 et de 17h15 à la fin de la stérilisation / "matin" de 4h45 à 11h45 et de 13h15 à 15h)

Type d'emploi : temps plein, 37h

Conditions particulières : travail avec gestes répétitifs, manutention manuelle de charges, port d'équipements de protection individuelle obligatoire

Le profil recherché

Vous êtes reconnu·e pour votre sérieux, votre rigueur, votre autonomie et votre fiabilité Manuel·le, précis·e, rapide et organisé·e, vous aimez le travail qui demande de la dextérité Curieux·se et avide d'apprendre, vous êtes toujours prêt·e à vous améliorer Le travail en équipe est une de vos grandes forces Vous avez une expérience dans le domaine agro-alimentaire, celui de la mer ou de la cuisine, et vous excellez dans le travail manuel avec des produits de la mer