

OPÉRATEUR « PRÉPARATION VRAC & FABRICATION » H/F

Spécialiste des produits condimentaires, Européenne de Condiments est le 2ème producteur français de moutarde avec 23 000 tonnes par an et le fort contributeur à la dynamique des marchés de cornichons français, de la moutarde et des sauces. Filiale du Groupe International Allemand KUHNE, nous enregistrons depuis plusieurs années une forte croissance grâce à une stratégie de développement qui associe ancrage dans la tradition, esprit d'innovation et sens du client.

Nous recherchons pour notre site basé à Couchey (21- proximité de Dijon) un(e) :

OPÉRATEUR « PRÉPARATION VRAC & FABRICATION » H/F

Votre fonction consiste à préparer l'ensemble des contenants nécessaires au conditionnement en vrac de la moutarde produite (container et fûts). En complément de cette mission principale, l'opérateur(trice) devra aussi occasionnellement apporter son aide et son support à l'équipe de Fabrication de la pate de moutarde, en particulier lors des absences et des rotations de congés.

Après une période d'intérim, le poste sera confirmé en contrat longue durée de type CDI à temps plein 35h/hebdo sur 5 jours travaillés en horaire de journée. Lors des remplacements en Fabrication, il pourra être demandé de travailler occasionnellement en horaires postés 3x8.

1) Vérification de l'état des contenants avant nettoyage

Vous aurez à effectuer l'inventaire de l'ensemble des contenants disponibles, de retour de production ou de retour client, ainsi une inspection visuelle de l'état de ceux-ci : intégrité, fonctionnement des vannes, etc... suivant une liste de contrôle. L'ensemble de ces contrôles feront l'objet d'un enregistrement. En cas de non-conformité, vous préviendrez le Responsable Fabrication ainsi que le Laboratoire.

2) Nettoyage des contenants

Suivant les procédures en place, vous devrez réaliser le nettoyage complet de l'ensemble des contenants afin de les rendre disponibles pour le conditionnement des moutardes. Pour cela, vous devrez utiliser le matériel (karcher, buses automatiques....) ainsi que les produits de nettoyage appropriés au type de moutardes précédemment utilisées dans les contenants.

En fin de nettoyage, les contenants devront être inspectés et scellés pour garantir que la tâche a été finalisée et validée.

3) Entretien du local Lavage

Vous serez responsable du local Lavage et il vous sera demandé de le maintenir dans un état de propreté correspondant à une industrie agro-alimentaire. Vous ferez l'inventaire des produits et des équipements à disposition afin d'assurer les commandes de renouvellement.

4) Support aux équipes « Fabrication Pates de moutarde »

Vous serez formé(e) par les titulaires de l'atelier Fabrication des Pates de moutarde pour palier aux remplacements. Par exemple, vous serez amené(e) à effectuer :

- Les pesées des différents ingrédients
- La réception des citernes de matières premières
- Les prélèvements des pates et préparations pour les contrôles laboratoires
- Le nettoyage des machines, du matériel et de l'atelier
- ...

Environnement de travail

Vous travaillez principalement en horaire de journée (8h00-12h00 et 12h45-15h45) sur 5 jours par semaine et selon les besoins, pour pourrez exceptionnellement travailler en 3x8.

Vous avez comme pré-requis le permis cariste CACES 3. Si ce n'est pas le cas, vous le passerez durant votre période de formation.

Transmettez ou prenez les consignes de travail auprès du Responsable Fabrication et/ou de l'équipe Fabrication des pâtes.

Toutes ces activités sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le titulaire signale tout problème ou non-conformité à son (sa) responsable hiérarchique ou à un(e) membre de l'équipe Fabrication.

Vous avez des relations fonctionnelles avec la production : fabrication, conditionnement, maintenance.

Vous serez formé(e) au poste avec un titulaire et vous suivrez également des formations sur les équipements de protections individuelles, les produits de nettoyage et sur la sécurité alimentaire.

Rémunération et avantages

- Rémunération mensuelle brute : en intérim : 12,30 en taux horaire + 13ème mois
Puis en CDI : 1900€ pour 35h et selon profil
- Prime annuelle variable intitulée Production Incentive Bonus Programm (P.I.B.P.) de 70€ par mois après 6 mois révolus
- 13ème mois
- Participation
- Prime de Partage de la Valeur
- Titres restaurant
- Mutuelle d'entreprise
- Avantages CSE

Intéressé(e) par cette offre ? Envoyez dès maintenant votre candidature sur l'adresse mail suivante :
recrutement@moutarde.com !