

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE !

EdC
moutarde.com



Kühne
Plutôt deux fois Kühne!

AGENT(E) DE FABRICATION H/F

Type de contrat : Intérim puis CDI

Statut : Ouvrier

Temps plein 35h / Hebdo

Spécialiste des produits condimentaires, **Européenne de Condiments** est le 2^{ème} 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 **KÜHNE**, nous enregistrons depuis plusieurs années une forte croissance grâce à une stratégie de développement alliant 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) :

AGENT(E) DE FABRICATION H/F

Rattaché(e) au Responsable Fabrication, vous évoluez dans l'atelier de fabrication de moutarde. Vous avez pour mission d'exécuter, sous le contrôle de l'opérateur de fabrication et dans un cadre défini, certaines opérations de lancement et de suivi de la fabrication des pâtes de moutarde, à partir d'instructions et de modes opératoires, selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans l'entreprise.

Vous pouvez être amené(e) à utiliser un chariot élévateur.

Vos missions :

- **Participation au pilotage de la fabrication des pâtes de moutarde**
 - Exécuter, sous le contrôle de l'opérateur de fabrication, les opérations de lancement de la fabrication des pâtes de moutarde.
 - Prendre connaissance de la feuille de travail établie par le Responsable Fabrication concernant les pâtes de moutarde à produire et les éventuelles modifications.
 - Préparer les éléments de suivi de votre activité (documents, etc.).
 - Vérifier, selon une procédure établie, l'état de fonctionnement et d'hygiène des machines.
 - S'assurer de l'intégrité des machines et du bon fonctionnement des organes de sécurité avant démarrage.
 - S'assurer de la présence, de la conformité et de la qualité des matières premières.
 - Réaliser toutes les opérations préalables indispensables au démarrage des machines (montage de pièces, pré réglages, etc.).
 - Peut effectuer le démarrage du tarare.
 - Evacuer les déchets du tarare et nettoyer le sol tout au long du poste.

- Participer au démarrage et aux réglages des machines en fonction des caractéristiques des moutardes à fabriquer.
- Assurer l’approvisionnement régulier des machines en matières premières.
- Peut régler les machines en cours de process pour satisfaire aux critères de qualité et de productivité.
- Préparer les moutardes en containers pour approvisionner les lignes de conditionnement.
- Arrêter les machines si nécessaire (fin de cycle, fin de journée, dysfonctionnement, non-respect des normes, etc.).
- Nettoyer le poste et les zones de travail.
- Participer au nettoyage de la fabrication selon le plan et les instructions de nettoyage.

- **Participation au conditionnement vrac**

- Peut assurer le tirage vrac clients selon les modes opératoires établis (fûts ou containers) et plomber les contenants.
- Peut assurer le nettoyage des fûts ou containers dans le local dédié.
- Peut accueillir les chauffeurs pour le remplissage des citernes de moutarde.
- Peut transmettre les consignes au titulaire du poste suivant.

- **Réalisation et enregistrement des contrôles en cours de fabrication**

- Suivre et surveiller les CCP.
- Réaliser les autocontrôles de base.
- Contrôler régulièrement le nettoyage de la graine.
- Effectuer les contrôles visuels et physiques selon les procédures, et communiquer les résultats à l’opérateur de fabrication.
- Réaliser les prélèvements qualité
- Enregistrer les résultats des contrôles et les communiquer à l’opérateur de fabrication.
- En cas d’anomalie qualité, appliquer les procédures et informer l’opérateur de fabrication.
- Renseigner les documents de traçabilité.
- Détecter les non-conformités, anomalies et dysfonctionnements des pâtes fabriquées et des outils de fabrication, et en informer l’opérateur de fabrication.
- Surveiller l’état des pièces apparentes des machines et signaler les éléments défectueux selon les consignes définies.

- **Réception des matières premières**

- Peut réceptionner les livraisons de graines et autres matières premières.
- Accueillir les chauffeurs selon les consignes et directives (formalités administratives).
- Accompagner les chauffeurs, transmettre les consignes de déchargement et vérifier la fermeture des postes de déchargement à l’aide des cadenas.
- Signaler toute anomalie ou non-conformité à l’opérateur de fabrication et/ou au Responsable Fabrication.

Le poste :

- **Horaires en 3 équipes postées :**

Matin (04h45 - 12h15) / Après-midi (12h00 - 21h15) / Nuit (21h00 - 5h00, sauf dimanche soir à partir de 23h00).

- **Environnement de travail**

- Vous transmettez ou prenez les consignes de travail à celui qui vous relève.
- Vous travaillez en équipe alternée, en horaires postés (matin, après-midi, nuit), selon les besoins.
- Vous recevez les consignes de votre hiérarchie.

Toutes ces activités sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, sous le contrôle de l'opérateur de fabrication et/ou du Responsable Fabrication.

Vous avez des relations fonctionnelles avec votre équipe pour échanger les informations utiles.

- **Règles à respecter**

- Respect des tenues obligatoires (charlotte, vêtements de travail, chaussures de sécurité) dans les ateliers.
- Respect des consignes (pas de bijoux/piercings, lavage des mains)
- Port obligatoire des EPI (Equipements de Protection Individuelles) selon les activités réalisées.
- Respect des consignes de sécurité au poste et dans l'entreprise.
- Conscience de votre responsabilité professionnelle, notamment vis-à-vis de la sécurité et de la qualité des produits.
- Connaissance et application des objectifs et procédures Qualité (HACCP).
- Devoir d'alerte auprès de votre responsable hiérarchique en cas de dysfonctionnement.
- Devoir de confidentialité sur les données et informations utilisées dans le cadre de votre emploi.

Profil recherché :

- CAP ou niveau équivalent (CAP cuisine, boulangerie ou pâtisserie).
- Notions informatiques de base.
- CACES 3 et habilitation non-électricien appréciés.

Rémunération et avantages :

- Rémunération mensuelle brute :
 - En intérim : 12,78 € / heure + 13^{ème} mois
 - Puis en CDI : selon profil
- Prime d'équipe : 30,00 € bruts par mois au prorata du temps de présence, pour travail en équipe de 2 x 7 heures
- Prime de pénibilité : 50,00 € bruts par mois au prorata du temps de présence, pour travail au service fabrication
- 13^{ème} mois
- Participation
- Titres restaurant
- Mutuelle d'entreprise
- Avantages CSE

Vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique dédiée au bon fonctionnement des chaînes de conditionnement ? Envoyez dès maintenant votre candidature sur l'adresse mail suivante :

recrutement@moutarde.com !