

Operateur de cuisine (H/F)

59554 Raillencourt Ste Olle [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13.24 / Heure

L'entreprise

Entreprise en industrie alimentaire qui dispose des connaissances locales et de l'envergure mondiale nécessaires pour relever les défis les plus importants et les plus cruciaux. Clients opérant sur les marchés de l'industrie alimentaire, de la restauration.

Avantage ACTUAL & Client :

- Livret ACTUAL +12% (IFM+ICCP)
- Avantage FASTT
- Tickets restaurant

Le poste

En tant qu'opérateur de cuisine vous serez rattaché au chef d'atelier, vous travaillerez dans un milieu agro alimentaire.

Vos tâches seront les suivantes :

- Réaliser les pesées des ingrédients selon les recettes établies,
- Enregistrer la traçabilité des ingrédients utilisés,
- Vérifier l'état de fonctionnement et de propreté des installations avant le lancement des productions,
- Respecter et surveiller les paramètres propres à la production des recettes (températures, vitesses, débits, pressions) sur les installations.
- Assurer les contrôles qualité et statuer sur la conformité des produits,
- Détecter les anomalies et incidents en cours de production et remonter les informations
- Respecter les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
- Appliquer et respecter les procédures de nettoyage des machines et locaux,

Le profil recherché

Vous avez une formation Bac pro ou équivalent dans les domaines de l'agro alimentaire, ou conduite de système industriel, ou pilotage de système de production automatisé, maintenance.

Une expérience significative dans une industrie de process peut se substituer à ce niveau de formation.

Les qualités requises sont sur le poste : Autonomie, force de proposition, rigueur et précision

N'hésitez plus, cette offre est fait pour vous !