



Entreprise familiale du secteur agroalimentaire spécialisée dans le domaine de la Pâtisserie recherche pour son site de production en région Centre un(e) :

Contrat Saisonnier en tant qu'Opérateur(rice) de production
(Remplacements entre juin et septembre 2018)

Au sein de nos ateliers de fabrication, en fonction de votre profil et connaissances, vous serez amené à travailler à la fabrication des produits et/ou conditionnement afin de satisfaire les commandes de nos clients français et internationaux,

MISSIONS :

Ainsi, vous serez amené à :

- Réaliser des contrôles visuels sur la qualité de nos produits et remonter les informations au conducteur de ligne ou chef d'équipe,
- Remplir des documents,
- Procéder à la mise en sachets ou en cartons,
- Approvisionner si nécessaires les machines en matières premières,
- Appliquer les consignes d'hygiène et de sécurité et notamment nettoyer et ranger votre poste de travail.

PROFIL :

Vous êtes vigoureux et aimez bouger. Le travail physique ne vous fait pas peur. Votre rigueur, votre dynamisme et vos connaissances en matière d'hygiène seront des atouts indispensables pour travailler dans nos ateliers de production.

Vous serez potentiellement amené à travailler dans le froid (7 à 12 degrés).

Travail en 2X8 et/ou équipe de nuit fixe (l'entreprise est susceptible d'être ouverte les week-ends et les jours fériés).

Recrute@patisseriekremer.fr ou
Pâtisserie Michel Kremer,
A l'attention du Service Ressources Humaines
ZI des narrons,
36200 ARGENTON SUR CREUSE