

CONDUCTEUR/TRICE DE LIGNE H/F

Description de l'entreprise

Agromousquetaires est le pôle industriel du Groupement Les Mousquetaires, premier fabricant de marques de distributeurs en France composé de 70 sites industriels et logistiques, répartis en 5 pôles de performance avec 12 000 salariés.

Notre force ?

Au sein du pôle Bœuf, SVA Guidel, première usine du groupement (1974), nous transformons et fabriquons des produits à base de viande surgelée (steaks hachés pur bœuf, viande hachée égrenée et produits snacking type hamburgers commercialisées sous des marques différentes, dont Jean Rozé, Netto et Top Budget.

Découvrez les coulisses de votre futur environnement de travail :

<https://www.youtube.com/watch?v=H5wntskDB6Y>

Concrètement, quelles sont vos missions ?

Sous la responsabilité du responsable d'équipe / de production :

- Vous veillez au bon fonctionnement et aux résultats de votre ligne de production (fabrication et conditionnement).
- Vous êtes garant(e) de la qualité des produits, des contrôles et auto-contrôles.

Conduite de ligne – Fabrication

- Vous gérez l'approvisionnement en matières premières et ingrédients de la ligne selon le produit à fabriquer.
- Vous pilotez les équipements de la ligne (concasseur, broyeurs primaires et secondaires, et équipements annexes).
- En collaboration avec le Conducteur de Machine, avant le démarrage de la production et/ou lors du changement de produit, vous effectuez les réglages nécessaires selon le plan de production.
- Vous supervisez les contrôles du taux de matières grasses et les contrôles de qualités selon les standards définis.
- Vous êtes garant du contrôle et de l'optimisation du taux de chutes et de déchets.
- Vous avertissez les services concernés en cas de dysfonctionnement, d'anomalie(s) qualité/sécurité.

Conduite de ligne – Conditionnement

- Vous alimentez les lignes de conditionnement en étuis et/ou cartons.
- En collaboration avec le Conducteur de Machine, avant le démarrage du conditionnement d'un produit et/ou lors du changement de produit, vous effectuez les réglages nécessaires et conditionnez selon le plan de production.
- Vous effectuez des contrôles réguliers pour vérifier la qualité des produits.
- Vous avertissez les services concernés en cas de dysfonctionnement, d'anomalie(s) qualité/sécurité.

Qui êtes-vous ?

- Vous êtes autonome et avez un bon sens de l'anticipation
- Vous êtes rigoureux(se) et réactif(ve) dans la réalisation de vos missions
- Vous aimez travailler en équipe et vous avez un bon sens relationnel
- Vous êtes force de proposition pour l'amélioration de la production en respectant les normes d'hygiène, de qualité et de sécurité
- Une expérience d'1 an à 2 ans sur un poste identique en agroalimentaire exigée

Nous recherchons avant tout une personne motivée et prête à s'investir !

Informations additionnelles :

Rémunération : 2150 à 2230 € brut mensuel (hors primes)

Localisation : Guidel (56) à 20 minutes de Lorient et 15 minutes de Quimperlé

Votre environnement de travail :

- Equipements industriels automatisés
- Normes d'hygiène et de sécurité liées aux exigences des certifications (ISO 50 001, IFS V7)
- Travail en 2*8 du lundi au vendredi
- Entreprise à taille humaine (80 salariés)

Ce que nous vous proposons :

En rejoignant SVA Guidel, vous bénéficierez d'avantages sociaux :

- Salaires + éléments de paie fixe (paniers repas + Pause rémunérée, prime habillage,
- Prime de fin d'année
- Prime d'ancienneté
- Heures supplémentaires en modulation (récupération ou payées)
- Travail en environnement propre et automatisé
- Participations et Intéressement
- Compte Epargne Temps (CET)
- Prévoyance et Mutuelle Groupe (prise en charge par l'employeur à hauteur de 60%)
- Avantages CSE (chèques vacances, chèques cadeaux, repas de fin d'années)
- Une carte de fidélité créditée de 5 % sur vos achats dans l'enseigne Intermarché
- Vente au personnel : achats de nos produits sur place à prix réduit (selon condition)

Vous venez de nous envoyer votre candidature ? Voici ce qui va se passer :

- 1 – Le service RH vous appellera pour faire connaissance et pour échanger sur vos attentes lors d'un entretien téléphonique.
- 2 - Nous planifions un entretien physique avec votre futur responsable et le service RH qui vous présentera plus en détails vos missions et votre environnement de travail.
- 3 - Vous intégrez notre entreprise et vous êtes formés à la prise de poste.

Agromousquetaires s'engage à promouvoir la diversité, notamment en favorisant l'emploi de Travailleurs Handicapés.