



Conducteur de ligne (H/F) Saint-chamas, Paca

Harry Hope, cabinet de recrutement accompagne candidats et entreprises dans leurs recherches des meilleures opportunités en France et à l'international. Afin de mieux répondre à vos enjeux, tous nos consultants sont spécialisés par secteur d'activité et zone géographique.

Nous sommes une entreprise dynamique et innovante, dédiée à fournir des produits de qualité supérieure tout en respectant les normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité. Notre culture d'entreprise valorise l'engagement, la précision et le travail d'équipe

Nous recherchons un(e) :

Conducteur de ligne (H/F)

Votre mission :

Vos Missions Principales

En tant que Conducteur de Ligne Étiquetage / Conditionnement, vous jouerez un rôle clé dans le bon déroulement des opérations de production. Vous serez responsable de l'étiquetage et du conditionnement des produits finis, en assurant leur conformité avec les exigences de qualité et de quantité.

Planification et Préparation :

Prendre connaissance du planning de production.
Réaliser les changements de formats nécessaires pour l'étiquetage et le conditionnement en collaboration avec le pilote de ligne.
Conduite de Ligne :

Démarrer les lignes en début de journée.
Conduire la ligne complète d'étiquetage (du bocal à la palette) en respectant les quantités, les cadences et les normes de qualité.
Conduire la ligne complète de conditionnement (du dosage au panier) en respectant les mêmes exigences.
Suivi et Enregistrement :

Effectuer les déclarations de fabrication sur l'ERP.
Renseigner tous les enregistrements relatifs à la production.
Nettoyage et Entretien :

Nettoyer les machines et les lignes avec l'équipe.
Maintenir les postes de travail propres et rangés.
Effectuer les contrôles de serrage, de vide, d'étanchéité et de poids.
Approvisionner les lignes en capsules et autres composants nécessaires.
Responsabilités Relatives à la Sécurité et à la Qualité des Aliments
Connaissance et respect des règles de travail, d'hygiène et de sécurité.
Maîtrise des Critical Control Points (CCP) et des quatre dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments (Physique, Chimique, Biologique, Allergène).
Connaissance approfondie des caractéristiques du produit fini et du matériel utilisé.
Gestion des produits non conformes et traçabilité.

Votre Profil :

Pour réussir dans ce poste, voici les compétences et qualités que nous recherchons :

Référence
24100310070

Date de publication
03/10/24

Entreprise
Harry Hope

Région
Paca

Ville
Saint-chamas

Secteur
Bâtiment

Type de contrat
- Temps plein
- CDI

Compétences Techniques :

Capacité à repérer et résoudre les anomalies techniques.

Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité.

Compétences Comportementales :

Bonnes capacités de communication avec la hiérarchie, les équipes et les services annexes.

Conscience professionnelle, vigilance et précision.

Ponctualité et assiduité.

Conditions d'emploi :

Contrat : CDI

Taux horaire de 12,0065 soit 1821,03 EUR pour 151h67

Panier 6,40 EUR/jour

Prime Habillage 1,50 EUR/jour

intéressement, participation, prime assiduité, mutuelle, CE

Lieu : Saint-Chamas (13)