

Conducteur de ligne fabrication (f/h)

 LE BIGNON (44140)  [CDI]  1 an d'expérience  ASAP

Entreprise :

Bienvenue chez Galliance :

Vous accompagner pour grandir ensemble

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues (La Nouvelle Agriculture, Père Dodu, Douce France, Nature de France, Fermiers d'Ancenis et Gastronomes Professionnels, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

Notre site en quelques mots :

Galliance Le Bignon (44140) est un site de transformation de viandes de volailles. Au quotidien, ce sont 160 femmes et hommes qui oeuvrent pour fabriquer des nuggets, des cordons bleus, des ailes marinées et des tenders.

Le Bignon est une commune située à 15 minutes au Sud de Nantes, non desservie par les transports en commun.

Mission :

Votre quotidien chez nous :

Au sein de l'équipe de Jérôme, Responsable Ateliers Matières Premières et Fabrication, vous aurez pour missions principales de participer à la fabrication des produits panés et ailes marinées. Pour ce faire :

- Vous préparerez la ligne de production selon les instructions établies ;
- Vous approvisionnez la ligne en matières premières en vous assurant de l'absence de tout corps étranger et en respectant les consignes de sécurité ;
- Vous réaliserez la traçabilité et les contrôles qualités, via l'informatique industrielle ;
- Vous détecterez et travaillerez à la résolution des dysfonctionnements mineurs de la ligne ;
- Vous respecterez les consignes techniques, d'hygiène et de sécurité ;
- Vous animerez une équipe d'opérateurs (f/h) présente sur votre ligne (entre 1 à 4 personnes) ;
- Vous serez garant d'une zone de travail propre et rangée.

Vous évoluerez en autonomie au cours de votre journée de travail, dans un environnement collectif et un esprit de travail en équipe.

Notre proposition :

En pratique :

- Ce poste est à pourvoir à temps plein
- Avec des horaires en 2x8 du lundi au vendredi : 05h00 / 12h40 – 12h40 / 20h20
Soit 7h40 par jour dont 21 min de pause payée et 19 min mises sur une banque d'heures
- Dans un environnement agroalimentaire où la température est entre 4° à 8° degrés, sur des postes soumis à cadence.

Rémunération & avantages :

- Salaire mensuel : entre 1896,45€ et 1979,31€ brut sur 13 mois
- Prime d'habillement
- Prime panier repas
- Prime de nuit
- Prime d'assiduité
- Prime de transport
- Prime d'ancienneté dès la 1^{ère} année
- CSE
- Chèques vacances
- Prime d'intéressement et participation

Parlons de vous :

Vous avez envie de participer à la production de produits connus et consommés dans toute la France.

Au-delà de votre expertise, nous comptons sur votre motivation, votre autonomie et votre personnalité. En effet, nous recherchons un collègue (f/h) ayant une forte appétence pour l'industrie agroalimentaire et qui souhaite s'engager au sein d'une coopérative agricole aux valeurs impactantes ancrées dans son ADN.

Votre tempérament autonome vous permettra de réaliser un travail de qualité et respectueux des règles d'hygiène et de sécurité.

Parce que ce poste le nécessite, vous devez savoir lire, compter, écrire et utiliser l'aise avec l'informatique industrielle.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, envoyez-nous votre candidature rapidement !

Et la suite ?

Si votre candidature est retenue, Emeline, chargée de missions RH, vous recontactera par téléphone pour un premier échange. Puis, si votre candidature semble correspondre à notre recherche, vous rencontrerez Jérôme, Responsable atelier Fabrication pour un second échange et une visite de site.