

# RECRUTEMENT

## OPERATEUR POLYVALENT

Leader sur son marché, cette entreprise familiale d'une centaine de personnes fait rimer, diversité et qualité de ses produits alimentaires (marque propre et MDD) avec authenticité et innovation et allie aussi productivité de son outil de production et engagement de ses salariés.

Pour renforcer ses équipes du service production, l'entreprise SOLEMIO spécialisée dans la fabrication et la distribution de pizzas surgelées cuites au feu de bois recherche des agents de fabrication et de conditionnement.



Vous serez amené à travailler sur des postes différents sur divers secteurs (préparation des matières premières, garnissage, contrôle visuel, conditionnement, palettisation,...) :

Vos missions :

**Dès votre entrée dans l'entreprise**, respectez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, et de sécurité au poste.

### 1) Secteur Déconditionnement - Préparation des matières premières

Déplacer des palettes

Déconditionner les denrées selon les bonnes pratiques de fabrication (port de charges lourdes 10kg)

Suivre une procédure informatique

Respecter les modes opératoires de préparation (recettes et dosages)

Respecter un protocole de nettoyage

Identifier, alerter et écarter une non-conformité

### 2) Poste Contrôle pâte

Alimenter des machines

Contrôler visuellement le format

Ajuster la taille en cas de non-conformité

Identifier, alerter et écarter une non-conformité

### 3) Secteur Garnissage

Garnir les pizzas en respectant les quantités et le visuel

Contrôler en visuel la qualité du garnissage

Ajuster la qualité du garnissage, en cas de défaillance machine

Identifier, alerter et écarter une non-conformité

Alimenter des machines (port de charges 10kg)

### 4) Secteur conditionnement

Surveiller et réguler la constance du flux de produits

Contrôler la qualité du produit (visuel et pondéral)

Alimenter des étuis

Respecter les ordres de fabrication, les modes opératoires (détecteurs de métaux, pesée ...)

Traiter un arrêt machine

Palettiser manuellement (port de charges : 5kg max)

Temps de travail : Temps plein du lundi au vendredi en 2x8 (équipe matin, équipe après-midi et soir), pause repas sur place.

### Avantages :

- prime d'assiduité
- prime d'ancienneté
- Participation aux bénéfices
- Indemnité habillage, déshabillage
- CSE
- Chèques cadeaux
- Mutuelle entreprise
- Epargne salariale

Type d'emploi : Temps plein, CDI



### FAIRE PARTIE D'UNE **ENTREPRISE FAMILIALE**

- ↳ Equipes à taille humaine : 120 salariés sur site.
- ↳ Société détenue à 100% par la même famille.



### ACQUÉRIR **UN SAVOIR-FAIRE**

- ↳ Entreprise ayant le titre de maître artisan.
- ↳ Entreprise leader dans le secteur des pizzas surgelées cuites au feu de bois.



### PARTAGER **DES VALEURS**

- ↳ SOLEMIO est certifiée BIO, IFS et BRC.
- ↳ La qualité des produits est le fil conducteur de tous les services.



### UTILISER **DES OUTILS PERFORMANTS**

- ↳ Le site SOLEMIO se modernise sans cesse et se dote de matériels performants afin d'améliorer la production et les conditions de travail.

### S'ENGAGER DANS **UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE**

- ↳ SOLEMIO s'engage dans une politique environnementale



des plus complètes et assure un suivi de ses émissions et rejets.

## ÊTRE ASSURÉ **D'UNE BONNE QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL**

-  SOLEMIO s'est engagée depuis plusieurs années dans le programme TMS Pros en collaboration avec les salariés afin de réduire le risque TMS et assurer une bonne qualité de vie au travail.