



Le Groupement Les Mousquetaires, ce sont 7 enseignes de la grande distribution portées haut et fort par plus de 3 000 chefs d'entreprise indépendants ! Ce sont aussi 150 000 collaborateurs mobilisés autour de notre modèle unique de producteurs et commerçants. Et nous en sommes fiers ! Dans toutes les fonctions au service des points de vente, de la logistique à l'immobilier, en passant par l'industrie agroalimentaire ou l'informatique, nos équipes font nos succès.



Responsables par nature

Agromousquetaires est le pôle de production du Groupement Les Mousquetaires. Premier fabricant de marques de distributeurs et le 4ème acteur Agroalimentaire en France, Agromousquetaires c'est avant tout 11 000 hommes et femmes aux sensibilités diverses, regroupés au sein de nos 59 unités de production et 6 Pôles de performance dans la France entière. Nous rejoindre, c'est partager une culture commune, celle de l'entrepreneuriat et de l'engagement auprès des consommateurs ! Alors, prêt à vous lancer au service du « Mieux Produire pour Mieux Vivre » ?

CONDUCTEUR DE MACHINE PASTEURISATION (H/F)



Sous la responsabilité des Responsables Equipe Ligne Conditionnement, vous aurez pour missions principales :

- Être en charge de l'organisation et du suivi de la pasteurisation des produits frais
- Remplir la fiche de suivi de pasteurisation pour chaque recette et contrôlez les températures pendant les cycles de pasteurisation
- Gérer le flux selon les besoins de la production
- Contrôler les températures pendant les cycles de pasteurisation et les courbes de pasteurisation via le logiciel en place et vous commentez le dysfonctionnement en cas d'anomalie

Profil :

Vous êtes autonome et réactif ?

Vous souhaitez développer votre esprit d'équipe et vos connaissances techniques sur la conduite de machines ?

Venez nous rencontrer !

Avantages :

- Primes (panier repas, prime habillage, prime sécurité,...)
- Prime annuelle
- Participation et Intéressement
- Mutuelle Groupe
- Avantages CSE (chèques vacances...)

• **PÔLE :**
VEGETAL

• **TYPE DE CONTRAT :**
CDI

• **LIEU :**
LAILLE (Au Sud de Rennes)



Créée en 1985, Sveltic est située à Laillé (Ille-et-Vilaine). Elle est spécialisée dans la fabrication de plats cuisinés frais et surgelés, en barquettes individuelles ou familiales, en IQF (sachets) ou en sous-vide. Les produits sont commercialisés sous les marques Monique Ranou, Itinéraire des saveurs, Saint Eloi, Jean Rozé, Odyssée, Top Budget et Netto. SVELTIC modernise ses 7 lignes de production régulièrement afin de répondre à nos priorités : la sécurité et l'ergonomie de nos postes, et aux exigences de certifications (IFS niveau supérieur, ISO 50001, Produits Bio, pêche durable MSC, Viande Bovine Française et Viande Porcine Française).

Horaires de travail : 3*8 (4h30-12h, 11h30-19h et 18h30-3h) du Lundi au Vendredi.