



Offre d'emploi CDI

La Fournée Dorée, 3^{ème} marque nationale (1000 personnes ; 280 M € CA), est une entreprise familiale à taille humaine, innovante et reconnue pour ses produits de qualité.

Présente sur le marché de la viennoiserie depuis 1997, la société ne cesse de progresser en France et à l'étranger. Ses clients sont les enseignes de la grande distribution.

Vous êtes dynamique, professionnel et un inconditionnel gourmand, alors envoyez-nous votre candidature !

Nous recrutons, en CDI, pour notre **site de BASSOU** (89 YONNE), des :

Conducteurs de Four H/F

Vos Missions :

Dans un environnement de production industrielle moderne et performant, vous êtes rattaché au Chef d'Equipe. Vous supervisez le fonctionnement des équipements de la zone four (doreuse, scarificateur, four, démouleur).

Pour cela, vous êtes en charge de préparer le matériel, régler les paramètres du four et autres équipements, contrôler les produits à la sortie du four, réajuster les paramètres si besoin, surveiller l'étuve, enregistrer les éléments de production.

Vous réalisez les contrôles qualité aux fréquences définies, assurez la traçabilité des produits, appliquez les procédures en cas de produits non-conformes, identifiez et enregistrez les pertes.

Vous veillez à appliquer les règles d'hygiène, sécurité et qualité en vigueur dans l'usine.

Vous devrez également détecter et résoudre les dysfonctionnements mineurs de la ligne (maintenance de niveau 1) et alerter en cas de dysfonctionnement.

Votre profil :

Vous êtes titulaire d'un niveau BAC technique, idéalement de type BAC Pro Maintenance des Equipements Industriels, BAC Pro ou CQP Pilote de lignes de production.

Vous avez idéalement une expérience réussie sur un poste similaire en industrie agroalimentaire.

Vous êtes familiarisé avec les installations automatisées et vous avez une base technique en automatisme, mécanique ou électrotechnique.

Vous appliquez les consignes process en recherchant cependant la conformité des produits et vous savez analyser les dérives. Vous êtes sensibilisé aux coûts de non-qualité.

Vous êtes organisé, rigoureux, autonome et appréciez le travail d'équipe.

Conditions proposées :

Travail posté en 3x8 en semaine. Possibilité de travailler le week-end (2x12 h, rémunéré 35 h) sur la base du volontariat.

Prise de poste : dès que possible

Eléments de salaire : mutuelle, nombreux accessoires de salaire (prime d'habillement, prime de panier, prime de jour supplémentaire, prime de jour férié), épargne salariale et 13^e mois selon ancienneté.

Contact

Pour rejoindre notre équipe de gourmands, envoyez-nous votre candidature (CV + lettre de motivation) à candidature@lafourneedoree.fr

Suivez-nous

