



Ducs de Gascogne, maison familiale fondée en 1953 et située dans le Gers, fabrique et commercialise des produits alimentaires gastronomiques. Ces produits de qualité et à forte notoriété sont proposés au détail ou dans des cadeaux et colis Gastronomiques.

Ouvrier polyvalent en agro-alimentaire (H/F)

Modalités du contrat : CDI Temps complet annualisé, **possibilité de travail en 2*8 ou 3*8**

Missions :

Rattaché(e) au responsable production, qualité et Achat vous aurez pour missions :

- assurer le bon fonctionnement des autoclaves
- assurer la stérilisation des produits / pasteurisation des autoclaves
- assurer le suivi de la traçabilité
- assurer les différents postes d'ouvrier polyvalent au sein de production
- respecter les règles QHSE en vigueur

Ces missions seront bien sûr réaliser dans le respect des règles spécifiques à l'agroalimentaire (hygiène, traçabilité, chaîne du froid, dates de stockage...) et des procédures internes liées à la certification IFS.

Condition :

Horaire de journée modulable en fonction de l'activité (plage horaire étendu 06h – 04h)

Travail en milieu chaud et/ou froid (+0°C), Station debout/non statique

Profil :

Connaissance de l'environnement agro-alimentaire ;

Salaire : coefficient 145 - 1721.18€ bruts mensuels, prime de 13^{ème} mois incluse.

Poste à pourvoir dès que possible.

Si vous êtes intéressé(e), merci d'adresser votre CV et une lettre de motivation par mail :

srh@ducsdegascogne.com

Tout dossier incomplet ne sera pas traité.