OPERATEUR

Activités et tâches	**Mission et responsabilité :** Au sein d'une équipe, participer à la réalisation d'un programme de production dans un objectif commun. Réaliser les volumes de production afin de contribuer à l'atteinte des objectifs dans le respect des exigences coûts/délais,hygiène/sécurité/qualité et protection de l'environnement. **Production :** - Conduire une ou plusieurs machines automatisées simples et/ou complexes. - S'assurer du bon démarrage / arrêt de l'installation ainsi que la disponibilité et la conformité des matières premières. - Assurer les réglages et les changements d'équipement liés aux différents formats ou recettes. - S'organiser pour atteindre les objectifs de production. - Effectuer un contrôle visuel du produit (cuisson, emballage…). - Réaliser les autocontrôles et renseigner les documents qualité en vigueur (autocontrôles et traçabilité papier et informatique) - Respect des consignes données par ses chefs de services - Respect des procedures. - Respect des panneaux d'affichages. - Respect de la qualité des produits. - Respect des modes opératoires et des fiches de process. - Respect des horaires. - S'assurer de la passation des consignes lors d'un changement de poste, une pause, un changement d'équipe. - En l'absence de l'agent logistique, peut être amené à le remplacer sur tout ou partie de ses activités. **Maintenance :** - Identifier les problèmes techniques, prévenir son supérieur hiérarchique. **Amélioration continue:** - Identifier, analyser les différents problèmes rencontrés sur son secteur d'activité et proposer des actions d'amélioration. - Participer ou mener des projets d'amélioration continue. - Etre force de proposition pour l'amélioration de la performance de l'entreprise. **QHSE :** - Respecter les différentes règles et procédures en vigueur concernant la qualité, l'hygiène, la sécurité,environnement et la sécurité alimentaire dans son équipe - Veiller à la sécurité notamant des risques liés à son poste de travail.

	- S'assurer du bon nettoyage et rangement de l'ensemble de son secteur et respecter les procédures. - Respecter les règles déontologiques, d'éthique et de loyauté envers l'entreprise - S'assurer de la qualité des produits finis de son secteur. - Transmettre les non conformités à son chef de service,au service Qualité. - Connaître les situations d'urgence (incendie, malveillance…) - Appliquer le plan de contrôle et de nettoyage. - Suivre l'application de l'HACCP sur son périmètre. **Autres taches :** - Et plus généralement toutes prestations connexes, et non connexes, aux activités et tâches précitées - Liste non exhaustive.
Qualités / pré-requis	- Autonomie, organisation, rigueur, réactivité. - Polyvalence. - Esprit d'équipe.
Liens hiérarchiques et fonctionnels	- Hiérarchie : En lien direct avec le chef de production, le superviseur d'équipe - Fonctionnel : opérateurs, service comptabilité, préparateur logistique.
Contrat	- CDI, statut selon profil.
Qualifications	- Suivant profil… - CAP conduite de systèmes industriels option agroalimentaire. - Capacité d'analyse.
Lieux de travail	- Tous les sites de l'entreprise selon évolution. Actuellement à Saint André de La Roche. - Mobilité possible selon évolution de l'entreprise. - Rotation sur 3 plages horaire avec nuit(s).

SALARIE
Nom :
Prénom :

LA DIRECTION