

# Opérateur agroalimentaire cuisson H/F

LA BRESSE – 01960 Servas

## Description du poste

Rejoindre Agrial, c'est intégrer une coopérative d'agriculteurs, polyvalente, implantée en France et à l'international. C'est vivre une expérience humaine enrichissante et passionnante, au service du « bien manger » et du « plus durable ». C'est se sentir utile et donner un sens nouveau à son propre avenir.

Venez découvrir, vivre et partager une aventure humaine, gourmande et sincère au sein d'une Branche solide et dynamique constituée de sociétés spécialisées en produits de charcuterie, de boucherie et en négoce.

Fondée en 1925, La Bresse est une charcuterie située au cœur du Pays de Bresse. Elle est détentrice de savoir-faire régionaux comme le civier bressan, et reconnue pour la qualité de ses jambons, boudins, saucissons à cuire de Lyon, jambonneaux, jambon persillé de Bourgogne, andouillettes et choucroutes.

Afin de renforcer notre équipe, nous recherchons un **opérateur de cuisson H/F**, qui rattaché(e) à l'atelier fabrication sera en charge de la cuisson de nos produits charcutiers en respectant les recettes et les instructions liées au métier de la charcuterie dont la matière première est le porc.

### Missions :

- Programmer et assurer la mise en cuisson des produits
- Surveiller les cuissons : mesures régulières des températures et contrôle régulier des équipements de cuissons
- Après cuisson, assurer le stockage des produits cuits dans les zones adaptées
- Etre en charge des documents de traçabilité
- Avertir son responsable de toute anomalie constatée
- Assurer le nettoyage des équipements et de son poste

Cela dans le respect des règles d'hygiène, de qualité, de sécurité et de délais.

### Profil recherché :

Vous justifiez d'une première expérience en agroalimentaire et/ou **vous êtes issu(e) des métiers de la cuisine ?**

Vous êtes reconnu(e) pour votre dynamisme et votre implication ? Vous avez le goût du terrain, un intérêt pour les produits et vous savez travailler en toute autonomie ?

Si vous avez l'envie de travailler et d'avoir un poste qui vous offre une stabilité, alors n'hésitez plus! **Ce poste vous offrant des horaires fixes est fait pour vous!**

**Horaires :**

Selon l'organisation de l'atelier : De 7h00 à 14h45 du lundi au vendredi ou de 15h00 à 22h45 du dimanche soir au jeudi soir.

**Contrat/ Rémunération :**

- CDD 6 mois avec possibilité CDI.
- Primes cuissons

Type d'emploi : Temps plein, CDD

Durée du contrat : 6 mois

Salaire : 1 753,00€ à 1 900,00€ par mois

Types de primes et de gratifications :

- Primes

Lieu du poste : En présentiel

[Modifier l'emploi](#)

[Ouverte](#)

[Afficher la page emploi publique](#)