



La Mie Câline développe un CA de plus de 155 Millions d' € à travers ses 240 points de vente franchisés en terminal de cuisson (pains, viennoiseries, pâtisseries, sandwiches) et son unique site de production en Vendée (85).

Notre entreprise familiale fondée sur des valeurs fortes de respect des hommes, compétence professionnelle, communication, honnêteté et solidarité, recherche :

Un(e) «Conducteur de ligne polyvalent » (H/F)

Missions principales

- Conduire une ligne en respectant les modes opératoires.
- Préparer son poste de travail, nettoyer et ranger la ligne
- Contrôler la qualité des produits
- Transmettre les informations et les consignes
- Placer et manager les opérateurs sur la ligne
- Polyvalence comme opérateur sur les lignes de fabrication en fonction des besoins du service
- Respecter les normes d'hygiène et de qualité

Connaissances et expérience requises

- CAP/BEP Boulangerie Pâtisserie, restauration, fabrication produits alimentaires
- Expérience de 6 mois minimum en industrie agro-alimentaire

Aptitudes personnelles

- Respect des standards de qualité.
- Rigueur.

Conditions de travail

- Travail en 3x8.

Rémunération :

- Selon expérience
- Heures de nuit entre 21h et 6h rémunérées à 127,5%.
- Participation, mutuelle, PEE, actionnariat.

Poste à pourvoir en CDI dès que possible.

Lieu: St Jean de Monts (85)

Pour postuler :

Envoyer CV et lettre de motivation à Catherine GOHAU – Direction Ressources Humaines

La Mie Câline
18 Rue des Essepes
Zac du Clousis
CS 70 718
85 167 Saint Jean de Monts Cédex
Email : cathgo@lamiecaline.com