



OFFRE D'EMPLOI

Préparateur/trice de plats cuisinés / Cuisinier/ière en industrie (H/F)

Date : 14/06/2023

Type de contrat : CDI

Lieu d'exercice : 03290 Diou

Date de prise de poste : 16/08/2023

NOTRE ENTREPRISE :

Soprauvergne est une entreprise agro-alimentaire basée à Diou dans l'Allier depuis près de 30 ans et qui compte aujourd'hui près de 50 salariés.

Nous sommes spécialisés dans la conception et la fabrication de deux types de produits :

- Une gamme de produits frais distribués à domicile par l'intermédiaire de notre réseau de distribution Pâtifrais : produits traiteurs, plats cuisinés, pizzas, pâtisseries et entremets, viennoiserie et biscuiterie
- Une gamme de feuilletés crus surgelés distribués en grandes et moyennes surfaces et en réseau hors foyer : friands à la viande, au fromage et jambon fromage.

Une partie de nos produits est disponible toute l'année et compose la gamme permanente ; l'autre partie est constituée de produits saisonniers dont la gamme est renouvelée tous les 2 mois.

Avec environ 80 produits différents fabriqués par jour, nos activités sont toujours variées !

La satisfaction de nos clients, professionnels comme particuliers, passe pour nous par une exigence qualité de chaque instant.

Dans le cadre d'un remplacement, nous recrutons, en CDI, un/une :

Préparateur/trice de plats cuisinés / Cuisinier/ière en industrie (H/F)

VOS MISSIONS :

Rattaché-e au responsable préparation, vous travaillez au sein d'une équipe de 3 personnes avec pour objectifs de :

- Mettre en œuvre des recettes et procédés de fabrication établis pour la préparation des plats cuisinés, étape par étape
- Préparer des plats cuisinés sous vide ou avec injection de gaz frais (plats cuisinés à base de viande ou poisson avec sauce + une gamme de gratin, lasagnes etc...)
- Respecter les quantités de matières premières à mettre en œuvre en fonction des besoins quotidiens



- Prendre en compte les règles d'hygiène, les consignes liées à la sécurité des aliments
- Appliquer les procédures de nettoyage et de désinfection définies dans le plan de nettoyage/désinfection
- Assurer le suivi de la production en termes de délais, quantités et qualité
- Remonter les éventuels problèmes de production liés aux produits

Vous intervenez également pour ... (mettre en perspective la polyvalence)

Rémunération et avantages

- Salaire de 1850€ à 1900€ brut mensuel (22200€ à 22800€ brut annuel)
- 35 h par semaine du lundi au vendredi, pas de travail le samedi
- Horaires de journée, environ 7h/14h20
- 13ème Mois
- Heures supplémentaires majorées
- Prime annuelle
- Primes

PROFIL IDÉAL :

Nous recherchons avant tout une personne souhaitant s'investir à long terme dans notre entreprise.

Vous avez idéalement une formation ou une première expérience dans les métiers de bouche. Polyvalent(e) et organisé(e), vous appréciez le travail en équipe et la réalisation de tâches variées.

Enfin, vous savez utiliser l'outil informatique.

A votre prise de poste, vous bénéficierez d'un accompagnement personnalisé durant 2 semaines, pour bien comprendre notre environnement et nos méthodes.

Outre vos compétences, on vous reconnait les qualités suivantes :

- Autonomie
- Orienté(e) qualité
- Esprit d'équipe
- Bon relationnel
- Rapidité d'exécution
- Polyvalence
- Capacité d'adaptation

POUR POSTULER :

Candidatures à envoyer par mail à

- **Fabien Côme – Directeur de site**
- **06 XX XX XX XX**
- fabien-come@soprauvergne.fr