

Merci de transmettre vos candidatures à **Madame VEZIN** : [a.vezin@sivubm.com](mailto:a.vezin@sivubm.com)

*Il s'agit dans un premier temps de missions d'un mois, potentiellement renouvelables en fonction du besoin de remplacement de la structure*



## Opérateur de production

**Pôle Exploitation  
Service Production**

Secteurs d'activité :  
**Déconditionnement**

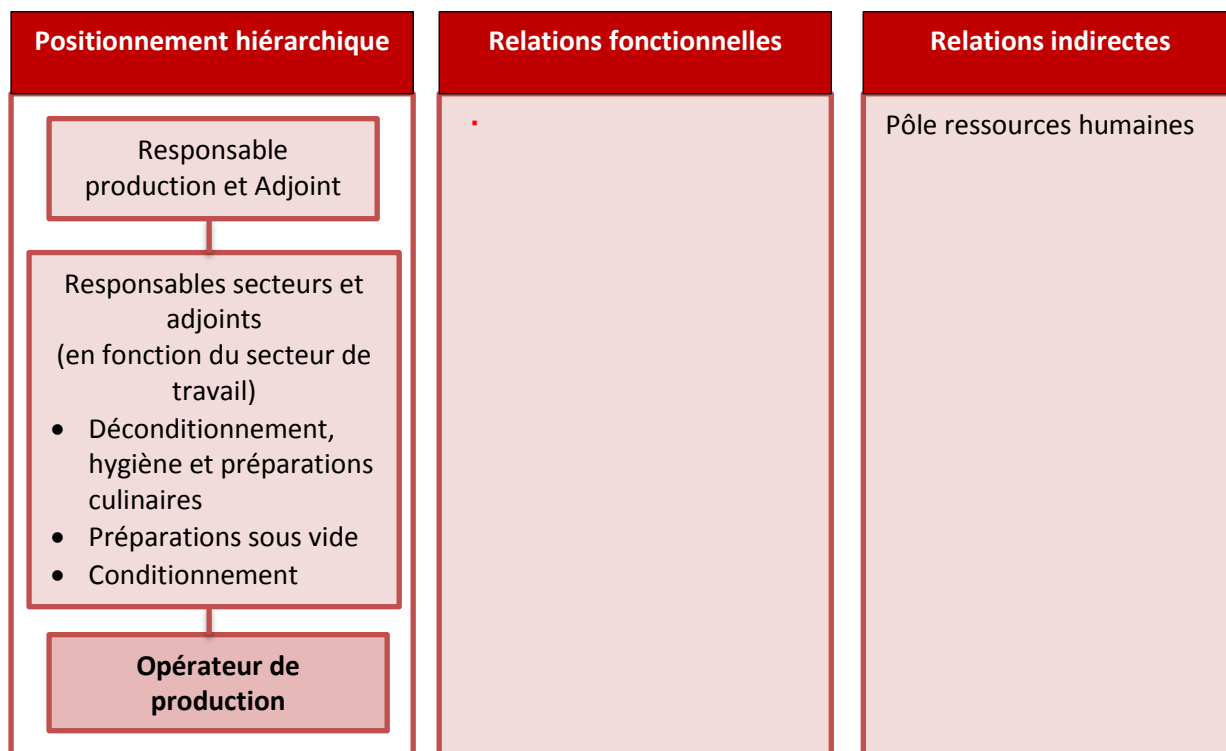
**Hygiène**

**Préparations Culinaires**

**Préparations sous vide**

**Conditionnement**

**Self**



## MISSIONS PRINCIPALES

- 1 L'opérateur a pour mission de travailler dans tous les secteurs détaillés ci-dessous, sous réserve de posséder les compétences nécessaires et de ne pas avoir de contre-indications médicales**
  - 1.1 Déconditionnement :**  
Participer au déconditionnement, déboîtage d'un produit ou décontamination de fruits et légumes bruts dans le respect des consignes.
  - 1.2 Hygiène :**  
Effectuer le nettoyage de l'ensemble du matériel utilisé dans les différents secteurs de production, approvisionner les EPI et gérer le stock de produits de nettoyage
  - 1.3 Préparations culinaires**  
Participer aux différentes activités de son secteur en respectant les procédures associées et s'assurer de leurs conformités
  - 1.4 Préparations sous vide et conditionnement :**  
Effectuer le conditionnement des produits en respectant les quantités, les délais et les consignes
  - 1.5 Self**  
Assurer la collation et le déjeuner de l'ensemble du personnel
- 2 Appliquer les procédures d'hygiène / Assurer la traçabilité**
- 3 Appliquer les consignes en matière de sécurité et d'environnement**

## ACTIVITES

### 1 Par secteur de travail

#### 1.1 Déconditionnement

- Préparer le matériel nécessaire à l'activité
- Déconditionner, déboîter ou décontaminer en respectant les procédures associées à l'activité et à l'ordre de sortie préétabli
- Assurer le stockage des produits en chambre froide ou dans le secteur à approvisionner

#### 1.2 Hygiène

- Nettoyer le matériel en respectant les procédures associées à l'activité

#### 1.3 Préparations culinaires

- Préparer le matériel nécessaire à l'activité
- Réaliser les recettes de fabrication en respectant les procédures associées
- Appliquer les procédures d'utilisation du matériel
- Identifier les produits fabriqués et en assurer le stockage ou la répartition
- Participer à la création de nouvelles recettes

#### 1.4 Préparations sous vide et conditionnement

- Préparer le matériel nécessaire à l'activité
- Approvisionner le secteur en aliments à conditionner
- Conditionner les produits en respectant les procédures associées à l'activité

#### 1.5 Self

- Préparer les denrées nécessaires à la collation du matin et au déjeuner
- Réchauffer ou cuire les plats en respectant les consignes
- Assurer le service du repas de l'ensemble du personnel
- Préparer la dégustation des plats définis chaque jour en respectant les consignes
- Assurer la plonge
- Nettoyer et ranger le self et la cuisine

### 2 Appliquer les procédures d'hygiène en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité

- Respecter les procédures d'hygiène corporelle
- Respecter les procédures d'hygiène durant l'activité
- Enregistrer la traçabilité conformément aux procédures applicables au secteur
- Contrôler la température des locaux et/ou des produits au cours de l'activité
- Assurer le rangement de son environnement de travail
- Nettoyer le matériel et les infrastructures en respectant les procédures et le planning du plan de nettoyage et de désinfection du secteur
- Rendre compte à sa hiérarchie de tous problèmes rencontrés

### 3 Appliquer les procédures en matière de sécurité, d'hygiène et d'environnement

- Appliquer les consignes en matière de prévention, d'hygiène, de sécurité et de conditions de travail
- Rendre compte à sa hiérarchie de tous problèmes rencontrés
- Consigner dans le registre hygiène, sécurité et conditions de travail tous problèmes rencontrés dans l'exercice de l'activité
- Proposer des améliorations au niveau de l'organisation et/ou des conditions de travail

## COMPETENCES REQUISES

### Savoir-faire :

- Manutention
- Organisation
- Polyvalence
- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire

### Savoir être :

- Assiduité
- Ponctualité
- Dynamisme
- Rapidité
- Disponibilité
- Rigueur
- Sérieux
- Vigilance
- Sens de l'effort
- Esprit d'équipe

## RISQUES PROFESSIONNELS ENCOURUS

**Risques TMS :** Manipulation de charges lourdes, station debout prolongée, piétinements au poste, gestes répétitifs, rotation du haut du corps, Inclinaison avant/arrière. Manipulation de produits froids.

**Risques physiques :** Risque d'écrasements, de coupures, de chutes, de chutes d'objet, de brûlures.

**Risque chimique :** Utilisation de produits irritants, corrosifs, inflammables. Exposition à l'ozone pour le déconditionnement et la préparation culinaire (froide).

## PONDERATION DU TEMPS PASSE PAR MISSION

**Mission 1 :** 80 %

**Mission 2 :** 20 %

**Mission 3 :** se déroule, en parallèle, tout au long de l'activité exercée

## CONDITIONS ET CONTRAINTES D'EXERCICE DU TRAVAIL

**Lieu d'exercice du poste :** Secteur concerné par l'activité

**Travail isolé / d'équipe :** Travail d'équipe

**Proximité des autres postes :** Travail en équipe sur l'ensemble des secteurs

**Eclairage :** Naturel ou tubes néons

**Ambiance thermique :** Refroidie pour le déconditionnement, les préparations froides, les préparations sous vide et le conditionnement, ambiante au self, chaude aux préparations chaudes et chaude et humide au secteur hygiène

**Conditions d'hygiène :** Normes alimentaires