



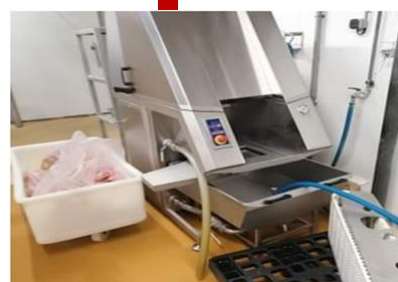
Préparateur Salage

L'entreprise LACROIX recherche son futur préparateur de salage

Dans l'entreprise LACROIX, quelle place occuperez-vous demain ?

Au sein d'un atelier de découpe & préparation de viande, vous assurez :

- La préparation de morceaux de viande pour la saumure
 - o Préparer des bouillons de saumure (eau + sel + aromates) dans des bacs à partir d'une fiche recette préexistante
 - o Passer des morceaux de viande dans une machine à injecter du sel
 - o Conditionner les morceaux de viande dans les bacs de saumure
- La gestion de stock de marchandises
 - o Enregistrer les informations de traçabilité, signaler les anomalies
 - o Réaliser l'inventaire des marchandises en stock
- Préparation de commandes
 - o Préparer des commandes pour les clients selon un planning d'expédition
 - o Lire un bon de commande sur un écran
 - o Identifier et prélever en stock la marchandise commandée
 - o Peser et valider sur l'ordinateur la marchandise préparée
 - o Enregistrer sur l'ordinateur les informations sur la marchandise préparée
 - o Emballer la marchandise (en sac plastique) pour l'expédition
 - o Rassembler les commandes préparées sur palette ou sur charriot selon les tournées d'expédition
- Hygiène et qualité
 - o Porter les EPI mis à disposition
 - o Appliquer les consignes de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité pour assurer la salubrité de la marchandise
 - o Assurer le nettoyage de base et le rangement du matériel



Pourquoi intégrer les équipes LACROIX ?

Nous sommes une entreprise familiale, à taille humaine, de 29 salariés avec des équipes dynamiques, professionnelles et souriantes.

Vous travaillerez dans une équipe de 8 personnes sous la supervision du responsable d'exploitation proche de son équipe.

Profil de candidat recherché :

- Savoir lire et interpréter des documents
- Être à l'aise avec les données chiffrées
- Être apte au port de charges répétitives et intenses
- Savoir mémoriser, transmettre des informations et écouter des consignes
- Être à l'aise pour travailler en ambiance froide et en horaires de nuit
- Savoir organiser son travail et gérer son temps

Conditions de travail :

- Du lundi au vendredi, amplitude le lundi de 2h30 à 12h et du mardi au vendredi de 3h30 à 12h
- 1 samedi sur 5 de 3h30 à 7h selon un planning établi 1 mois à l'avance
- Salaire fixe + majoration heures de nuit + panier + primes diverses (évolutif)



Chambéry



Temps plein
A pourvoir immédiatement



1 poste

CONTACT

LACROIX

397 Avenue du Grand Verger
BP 50601

73006 CHAMBERY Cedex



04.79.69.02.36



i.faucon@lacroix-sa.com



www.lacroix-sa.com