



Pilote de ligne F/H

L'entreprise :

Prosol rassemble 4500 passionnés des bons produits.

Chaque jour, nos équipes déploient toutes leurs forces et leurs savoir-faire pour proposer partout en France les fruits et légumes, les produits de la mer et de la crèmerie les plus frais, les plus savoureux et les plus diversifiés dans les magasins Grands Frais et Fresh, en ligne sur monmarché.fr et en Italie chez Banco Fresco.

Notre démarche est celle du bon sens.

Nous créons des partenariats solides avec nos producteurs et nous les aidons à faire évoluer leurs méthodes pour une agriculture plus respectueuse des sols et de la biodiversité. Nous maîtrisons une logistique ultra-rapide afin de garantir la fraîcheur et le goût des produits jusqu'à nos magasins, uniques dans leur concept de halles traditionnelles.

Nous pensons que c'est en cultivant une bonne ambiance au travail que nous donnons à chacun la confiance d'entreprendre et d'innover. Notre singularité, c'est aussi notre manière de travailler.

Bons produits, bon sens, bonne ambiance.

Rejoignez les passionnés du bon !

Vos missions :

Au sein de notre Business Unit Crèmerie, nos acheteurs fromages & libre-service sélectionnent et contrôlent l'ensemble de nos produits. Les équipes industrielles de notre atelier (production/qualité/R&D) assurent ensuite l'affinage, la découpe et le conditionnement de nos fromages, avant leur mise à disposition dans nos enseignes.

Dans le cadre de la création d'un nouvel atelier d'affinage et de découpe sur Pont d'Ain, nous recrutons un Pilote de ligne. Rattaché(e) au Responsable production, au sein de l'équipe Découpe et Emballage en charge des 7 lignes de découpe et de conditionnement de fromages, vos missions principales sont les suivantes :

- Assurer le bon fonctionnement de la ligne en remplissant les objectifs fixés par le Responsable de site,
- Assurer les changements de formats sur la ligne,
- Assurer la maintenance de premier niveau avant de demander l'intervention du service maintenance,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité et assurer le nettoyage de la ligne,
- Récupérer et contrôler les informations de traçabilité (lot/DLC),

- Effectuer les divers contrôles en fin de ligne (étiquetage produit, nombre de parts, qualité du filmage, visuel produits),
- Organiser le travail de 3 opérateurs.

Votre profil :

Vous justifiez d'une première expérience (3 à 5 ans) dans la production, idéalement acquise en industrie agroalimentaire.

Vous avez une forte appétence pour le pilotage et le réglage de machines.

Vous êtes rigoureux(se), organisé(e), réactif(ve) et doté(e) d'un fort esprit d'équipe.

Informations pratiques :

Poste à pourvoir en CDI

Lieu d'exercice : Pont d'Ain (formation sur un autre site)

Statut / avantages : employé 35h hebdomadaire + primes

Rémunération selon profil et expérience.