



Lustucru Frais
recrute

Filiale du groupe Panzani, Lustucru Frais, est n°1 des Pâtes Fraîches en France.

Reconnue pour sa dynamique d'innovation et ses produits de qualité, la société Lustucru Frais est en forte croissance sur son marché historique ainsi que sur le marché du traiteur frais qu'elle développe.

Notre réussite est basée sur des valeurs fortes partagées par des hommes et des femmes passionnés qui s'investissent quotidiennement au service de nos clients.



Nous recrutons un **Conducteur de Ligne Farces H/F** pour notre site de production situé à Saint-Genis-Laval – 130 personnes.

Avec ses sept lignes de production et un atelier farce, le site est spécialisé dans la production de pâtes, sauces et plats cuisinés et œuvre au quotidien pour l'amélioration de la sécurité et de la productivité.

Venez nous rejoindre pour partager notre ambition et nos succès !

Intégré à une équipe d'environ 20 personnes, et sous la responsabilité du Chef d'équipe de l'atelier Farces, vous aurez pour objectif d'assurer la fabrication des farces planifiées dans le respect des standards Sécurité, Qualité, Environnement, Délais et Coûts.

A ce titre, et après une période de formation aux différents postes constituant l'activité de l'atelier Farces, vos missions sont les suivantes :

- Animer et organiser l'activité des opérateurs qui vous accompagneront dans vos missions
- Déballer et peser les matières premières
- Conduire les équipements de préparation et de mélange
- Gérer les ordres de fabrication
- Réaliser les contrôles qualité et en formaliser le suivi
- Nettoyer et ranger les équipements et l'environnement de travail
- Être en charge des actions de maintenance de 1er niveau
- Assurer la communication vers les autres services concernant son activité (ateliers pâtes, réception, planning, maintenance, qualité...).

Vos horaires de travail sont en 3x8, avec prise de poste un dimanche soir sur trois.

Votre Profil

De formation technique de type Bac pro à licence avec une spécialisation en agroalimentaire ou restauration (restauration collective ou cuisine centrale), vous disposez d'une première expérience vous ayant permis de prendre en main des process et de maîtriser les règles d'hygiène et de traçabilité.

Vous êtes reconnu pour votre rigueur, votre sens de l'organisation et votre souci de la satisfaction du client. Votre goût pour le travail en équipe et votre bonne humeur vous permettront de vous épanouir dans votre poste.

La Rémunération

La rémunération proposée se compose d'un salaire selon expérience ; prime de fin d'année, primes vacances, primes panier, prime de participation, prime d'intéressement, et mutuelle attractive.

Notre Process de recrutement

Pour postuler, merci de nous envoyer votre CV + lettre de motivation (obligatoire pour que votre candidature soit étudiée) à l'adresse suivante : panzani-19048@candidatus.com

Si votre candidature est retenue, vous serez contacté(e) par le service RH pour un premier échange téléphonique, avant un éventuel entretien avec votre futur manager.