



Offre d'emploi Préparateur / Préparatrice de commandes(H/F)

Maison Labonne

Réf : 201003

Notre client est une nouvelle marque spécialiste des produits carnés, qui s'apprête à bouleverser les codes du métier, en proposant une véritable alternative à la grande distribution et aux boucheries traditionnelles.

Grâce à son atelier de haute technicité, établi à Volvic, au cœur du terroir et du savoir-faire agroalimentaire, et à son réseau de distribution en boutiques physiques et digitales, l'entreprise garantit une viande à la traçabilité parfaite, savoureuse et accessible, dans un packaging innovant et sain. L'entreprise ouvrira des points de distribution en région parisienne fin 2020. À moyen terme, elle souhaite étendre sa zone de distribution à d'autres régions.

Notre client s'adresse aux amateurs de viande, petits et grands, raisonnables ou gourmands, pour qu'ils puissent enfin allier plaisir et sérénité. Toutes les pièces sont calibrées et emballées dans un conditionnement garantissant une conservation parfaite, sans produit chimique.

Dans le cadre de cette création, nous recherchons son/sa futur(e) Préparateur/prépatrice de commandes

Poste basé à Volvic en CDI

MISSIONS :

Vous souhaitez intégrer une entreprise aux valeurs fortes ? Être acteur d'un projet ambitieux et gourmand ?

Sous la responsabilité du Responsable Boucher et le Responsable Cuisinier, vous assurez la préparation des commandes en veillant à toutes les règles d'hygiène. Votre objectif est d'assurer la livraison des produits Maison Labonne.



Plus précisément, vous assurez :

- La préparer des commandes à partir du bon de commande généré par l'ERP
- L'étiquetage des produits
- La préparation des emballages
- La mise en carton
- Le picking selon les règles de logistique (FIFO)
- La confection et la manutention des palettes des produits en veillant à la stabilité et à l'intégrité des produits

PROFIL :

Doté d'une première expérience dans la préparation de commandes dans le milieu industriel, vous connaissez et maîtrisez les différentes machines de production agroalimentaire ainsi que les transpalettes manuels.

De plus, vous réalisez vos tâches avec rapidité et qualité d'exécution dans le respect des consignes de sécurité physique et alimentaire. Polyvalent, vous maîtrisez également les outils informatiques.

Afin d'assurer vos missions en toute sécurité, vous savez comment déplacer les produits dans de bonnes conditions, mais également lire et utiliser l'ensemble des fiches techniques d'entretien.

Les compétences que nous recherchons :

- Être minutieux et rigoureux
- Être manuel et polyvalent
- Être respectueux des règles d'hygiène et de sécurité
- Être organisé

RÉMUNÉRATION :

- SMIC
- Prime sur objectif à hauteur de 150 euros par mois, à partir de 6 mois d'ancienneté
- 13e mois à partir de 6 mois d'ancienneté
- Mutuelle prise en charge à 100 %



HORAIRES :

Mardi, mercredi, vendredi : 7h-12h30
Lundi et jeudi : 7h-12h00 / 13h00-17h

CONTRAINTES LIEES AU POSTE

- Travail dans un environnement frigorifique
- Manutention manuelle et à l'aide d'un transpalette manuel
- Port de charges lourdes + 15Kg

MODALITÉ DE RECRUTEMENT :

Notre recrutement se déroule en 4 étapes :

- Réception et analyse de votre candidature
- Pré-sélection téléphonique
- Entretien de sélection dans nos locaux basés à Clermont-Ferrand ou en visioconférence
- Entretien avec la dirigeante de Maison Labonne

CONTACT

• Pour postuler :
Adresser votre CV, à l'adresse suivante :
candidature@ns-management.fr sous la référence 201003

• Votre contact :
Nicolas Striffling
Consultant-expert
06 87 74 14 26