

Le Rucher est une Entreprise de travail adapté (ETA) spécialisée dans la sous-traitance industrielle. Notre entreprise d'économie sociale a pour mission de favoriser l'inclusion par le travail de la personne porteuse d'un handicap tout en répondant aux besoins de nos clients. Nous sommes convaincus que chacun a une place dans le monde professionnel et que chacun peut s'épanouir au travail.

Au Rucher, nous avançons ensemble, forts et fiers de nos valeurs : accompagnement, professionnalisme, intégrité, bienveillance et esprit d'équipe !

Pour certains clients du secteur alimentaire, nous sommes à la recherche de plusieurs (m/f/x)

MELANGEUR-CHEF DE LIGNE (H/F/X) avec reconnaissance AVIQ

Votre mission

- Réceptionner, vérifier la conformité des matières premières et les ranger
- Peser et doser les matières premières (spéculoos, petits-beurre, beurre...)
- Introduire les ingrédients dans les mélangeurs/pétrins
- Régler et surveiller les paramètres de production (temps, vitesse, température)
- Contrôler la qualité du mélange (aspect, texture, homogénéité)
- Respecter les recettes et les procédures
- Nettoyer et désinfecter les équipements (hygiène alimentaire stricte)
- Compléter les fiches de production et de traçabilité

Votre profil

- Connaissance des procédés de fabrication alimentaire
- Maîtrise des règles d'hygiène (HACCP) sont des atouts
- Capacité à suivre une recette avec précision
- Utilisation de machines automatisées ou semi-automatiques
- Leadership (gestion de 2 à 6 personnes) – expérience en gestion d'équipe requise
- Esprit d'équipe
- Rigueur, précision, organisation, respect des consignes, sens de l'observation, réactivité en cas d'anomalie
- Résistant au travail répétitif et physique
- Capacité à rester en position debout
- Pouvoir manipuler des charges diverses (jusqu'à 35kg)
- Posséder une reconnaissance AVIQ et/ou disposez d'un accord pour travailler en Entreprise de Travail Adapté.
- Bénéficier d'une aide à l'emploi est un plus

Notre offre

- Un CDD renouvelable pouvant déboucher sur un CDI si nos attentes se rejoignent.
- Un travail temps plein, des horaires matin et après-midi
- Vous recevrez le support & les formations nécessaires à votre épanouissement professionnel.
- Un salaire en lien avec la CP 327.03 complété d'avantage extra-légaux (chèques repas, PFA)

On vous attend !

Envoyez vite votre CV à :

 job@lerucher.be

 **Service RH, Le Rucher Asbl, Zone de l'Europe II, 1 à 7900 Leuze-en Hainaut**

