

- ALTERNANT PRODUCTION (H/F) -**LIEU :**

CAP Solutions Culinaires | Pleucadeuc, 56

TYPE DE CONTRAT :

Contrat d'alternance

VOTRE PROGRAMME D'ALTERNANCE SUR DEUX ANS :**Année 1**

Découverte de l'entreprise et immersion dans les différents services

Découverte des postes de production

Formation sur un poste de conduite de machine de fabrication et mise en application

Formation aux autres machines de production et conditionnement

Formations diverses (sécurité-qualité-méthode)

Année 2

Découverte du rôle d'encadrant

Découverte de la fonction planification ordonnancement

Découverte de la fonction excellence opérationnelle

Mise en application des acquis sur des tâches d'encadrement

Horaires de travail

En journée dans un premier temps puis en 2x8

VOTRE PROFIL :

Vous débutez en septembre 2021 une formation Bac +2 sciences et technologies des aliment.

Vous justifiez idéalement d'une première expérience en IAA lors d'un stage ou d'un emploi saisonnier.

Compétences requises :

- Rigueur, méthode, organisation et curiosité
- Autonomie et réactivité
- Aptitude au travail en équipe
- Force de proposition

Attaché à la mixité et à la diversité, le Groupe Jean Floc'h privilégie l'égalité des chances dans sa politique de recrutement. Conformément à la réglementation, tous nos postes sont ouverts au recrutement de travailleurs en situation de handicap.



Expert en solutions culinaires, produits d'enrobage et décors, CAP Solutions Culinaires développe des recettes sur-mesure avec toujours plus de saveurs, afin de répondre aux demandes de nos clients (industriels de l'agroalimentaire et professions de la restauration), en France et à l'étranger.



JEAN FLOC'H est un groupe agroalimentaire breton qui évolue depuis plus de 50 ans dans le domaine de la transformation de la viande de porc : abattage, découpe, viandes élaborées, charcuterie, surgélation et conserverie.

**6 marques****13 sites de production****2 100 collaborateurs****700M € de C.A.****35% du C.A. à l'export****POUR POSTULER :**Transmettre CV et lettre de candidature à Mme GUILLAUME – Responsable RH : iguillaume@cap-culinaires.com