



# Offre d'alternance

**La Fournée Dorée**, 3<sup>ème</sup> marque nationale (1300 personnes ; 400 M € CA), est une entreprise familiale à taille humaine, innovante et reconnue pour ses produits de qualité. Présente sur le marché de la viennoiserie depuis 1997, la société ne cesse de progresser en France et à l'étranger. Ses clients sont les enseignes de la grande distribution.

Vous êtes dynamique, professionnel et un inconditionnel gourmand, alors envoyez-nous votre candidature !

Nous recherchons pour notre **site de SAINTE MARIE AUX CHENES** (57 MOSELLE), des :

## Alternants pilotes de ligne fabrication H/F

### Vos Missions :

Dans un environnement de production industrielle moderne et performant, vous êtes rattaché(e) au Responsable Fabrication et accompagné par un tuteur. Vous participez à la fabrication des produits, d'abord en binôme puis avec de plus en plus d'autonomie. En fonction de la feuille de commande que vous consultez lors de votre prise de poste, vous apprendrez à :

- Assurer la bonne réalisation de toutes les étapes du process de fabrication (façonnage jusqu'à l'envoi des produits au conditionnement) ;
- Réaliser les contrôles qualités ;
- Assurer la traçabilité des produits ;
- Appliquer les procédures en cas de produits non-conformes, identifier et enregistrer les pertes ;
- Réaliser la maintenance de premier niveau ;
- Communiquer et informer votre tuteur, vos responsables et les services concernés des différentes problématiques et anomalies rencontrées ;
- Nettoyer et ranger votre poste de travail, trier les déchets selon les règles en vigueur ;
- Être acteur dans la démarche d'amélioration continue : identifier les actions correctives, participer à leurs mises en place sur le terrain et en assurer le suivi.

### Votre profil :

Vous préparez un Bac Professionnel Pilote de Ligne de Production ou un BTS en alternance Pilotage de Procédés, un BTSA Sciences et Technologie des Aliments ou encore un BUT Génie Biologique.

Vous disposez idéalement d'une première expérience terrain (stage), éventuellement en industrie agroalimentaire.

Vous êtes reconnu(e) pour votre réactivité, votre aisance relationnelle et votre envie d'apprendre. Vous êtes rigoureux(se) et organisé(e), ponctuel(le) et avez le sens des responsabilités.

### Conditions proposées :

Prise de poste : septembre 2023. Possibilité de débiter en intérim avant.

Durée : 1 à 2 ans.

Horaires de travail : 3\*8 (possible si pas mineur).

Site non accessible aux transports en commun.

Eléments de salaire : mutuelle, nombreux accessoires de salaire (primes d'habillement, de panier, de jour supplémentaire, de jour férié), RTT, Modulation, épargne salariale (participation, intéressement), prime d'ancienneté et 13<sup>e</sup> mois selon ancienneté. Cette alternance est accessible aux travailleurs handicapés.

## Contact

Pour rejoindre notre équipe de gourmands, postulez via notre site internet [www.lafourneedoree.fr](http://www.lafourneedoree.fr) rubrique « Rejoignez l'équipe »

Suivez-nous

