



## PREPARATEUR / PETRISSEUR (H/F)

Notre entreprise familiale est un acteur important du marché de l'agro-alimentaire présent sur deux segments d'activités : La Brioche et la Viennoiserie principalement en marques de distributeurs ainsi que la Chocolaterie / Confiserie en marques propres avec entre autres les sociétés Réauté Chocolat et Monbana.

Vous êtes gourmand, souhaitez travailler en équipe, avec autonomie et confiance ? Venez rejoindre notre site industriel à dimension humaine de 75 personnes situé à Nelling (57).

Notre activité ? Nous fabriquons des produits de Boulangerie Viennoiserie destinés aux grands acteurs de la distribution alimentaire.

### Votre mission :

Après une formation interne, au sein de l'équipe de fabrication et rattaché au conducteur de ligne de fabrication, vos missions consisteront à :

- Approvisionner le poste en matières premières et consommables
- Préparer les pétrins suivant le programme de fabrication, en incorporant les ingrédients des recettes selon un ordre établi
- Réaliser les contrôles et les enregistrements sur les matières premières et les préparations
- Contrôler les pâtes et approvisionner la ligne de fabrication
- Assurer la traçabilité des ingrédients et des étapes de préparation en utilisant l'outil informatique
- Conduire les machines et réaliser les réglages nécessaires

### Votre profil :

De formation CAP, BEP et équivalent en boulangerie vous bénéficiez d'une première expérience réussie d'un an dans ce secteur d'activité (alternance acceptée).

Vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et disposez de connaissances en boulangerie ?

Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ?

Vous vous reconnaissez dans ce profil ?

Venez écrire la nouvelle page de votre carrière chez TILLY !

Poste en CDI, en 3x8 avec de nombreux avantages