



Le groupe REITZEL est une société FRANCO-SUISSE spécialisée dans la production et la commercialisation de condiments. Le Groupe compte plus de 350 collaborateurs répartis en Suisse, en France et en Inde. La filière Française réalise un chiffre d'affaires 2024 de 52,8 millions d'Euros et compte 140 salariés.

Référence en matière de pickles en France, Reitzel agit partout où elle est implantée pour développer durablement des filières agricoles et valoriser le fruit de la terre en produits sains et savoureux qu'elle commercialise à marque de distributeur et sous ses marques :

- HUGO : les cornichons français en GMS et pour les professionnels des métiers de bouche
- Jardin d'Orante : pour le réseau GMS
- Hugo Reitzel : pour les professionnels des métiers de bouche
- Bravo Hugo ! : pour les réseaux spécialisés bio

Reitzel est le seul acteur du secteur à travailler en filières, dans la lignée de son fondateur Hugo Reitzel. La PME familiale se donne pour mission de cultiver des cornichons et de les transformer en délicieux pickles, dans le respect des hommes et de la nature, partout où elle est implantée.

Son produit phare ? le cornichon, dont elle soutient la relance de la culture en France depuis 2016.

Depuis sa création, l'entreprise a su perpétuer son savoir-faire avec la même philosophie : celle de tisser des liens privilégiés avec les agriculteurs, au plus près des bassins de culture, et de transformer leurs légumes en produits savoureux, en phase avec les attentes des consommateurs

Retrouvez plus d'infos sur www.reitzel.fr

Au sein de notre service Production, nous recherchons un(e) :

Opérateur(trice) recette industrie H/F

CDD de 6 mois à temps complet en vue d'un CDI

Poste basé à Connerré (72160)

Rattaché au responsable de production vous travaillerez en étroite collaboration avec l'ensemble des intervenants des services production au sein d'une équipe de 20 personnes.

Reconnu pour vos qualités de dextérité, de précision et d'organisation, vous intervenez en début de processus de fabrication pour préparer les ingrédients nécessaires à la fabrication de nos recettes. Vous êtes le garant du dosage des aliments pour préparer les jus et du respect du cahier des charges tout en veillant à assurer la qualité, la conformité des productions.

Au quotidien :

- Vous alimentez la ligne de production en vinaigres et jus sans rupture,
- Vous respectez les règles du FIFO et/ou les consignes du service qualité pour le choix des matières envoyées sur la ligne de production,
- Vous préparez les différentes recettes en respectant assidument les fiches recettes,
- Vous effectuez l'identification des matières réceptionnées en relation avec le service Qualité et/ou la Supply,
- Vous assurez le suivi et reportez la traçabilité des matières premières envoyées sur la ligne et assurez le trackage dans l'ERP,
- Vous vérifiez l'acidité et la densité du vinaigre selon les fréquences définies et vous ajustez si besoin,
- Vous alertez votre responsable en cas de dérives ou d'anomalies constatées,

- Vous effectuez le mélange des épices suivant les recettes,
- Vous effectuez le comptage des stocks matières et emballages dans le cadre des procédures d'inventaire permanent,
- Vous effectuez les remplacements sur ligne,
- Vous maintenez votre poste propre.

Profil :

Capacité à suivre des procédures : lecture des plannings de production pour associer les productions programmées aux fiches recettes correspondantes, procéder au reporting des quantités et numéros de lots envoyés sur la ligne,
Connaissance et maîtrise des circuits/pompes pour orienter correctement les jus préparés,
Concentration rigueur et réactivité,
Savoir lire, écrire et compter sans difficultés,
Sensibilité aux procédures qualité et suivi,
Capacité à rendre compte des problèmes,
Capacité à prendre des initiatives,
Dynamisme et disponibilité.

Horaire de journée 7h 16h, 35h/semaine du lundi au vendredi

Poste avec forte activité de juin à septembre liée à une saisonnalité dans le cadre de campagnes de cultures locales de cornichons frais Français (*Modulation du temps de travail*)

5 semaines de congés payés, avantage mutuelle et CSE

Intéressé(e) par ce poste, merci d'adresser votre dossier de candidature (lettre de motivation + CV) par courriel : Eleanor ELWIS, Responsable des ressources humaines : recrutement@reitzel.fr