



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 Food Service
- 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

Poste basé à Connerré (72160)

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

Missions :

- 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.
- Vous préparez les différentes recettes en respectant strictement les fiches recettes.
- Vous effectuez l'identification des matières réceptionnées en lien avec le service Qualité et/ou la Supply.
- Vous assurez le suivi et la traçabilité des matières premières envoyées sur la ligne 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 réalisez le mélange des épices selon les recettes.
- Vous participez au comptage des stocks de matières et d'emballages dans le cadre de l'inventaire permanent.
- Vous assurez les remplacements sur ligne.
- Vous maintenez votre poste propre.

Profil :

- Connaissance et maîtrise des circuits/pompes pour orienter correctement les jus préparés.
- Capacité à suivre des procédures : lecture des plannings de production, reporting des quantités et des numéros de lots envoyés sur la ligne.
- Concentration rigueur et réactivité.
- Savoir lire, écrire et compter sans difficulté.
- Sensibilité aux procédures qualité et à leur suivi.
- Capacité à rendre compte des anomalies.
- 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*)

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

Chez REITZEL, nous savons que la diversité est une force, c'est pourquoi nous recrutons des collaborateurs de tous les horizons de manière inclusive et non-discriminante. Ainsi, nous nous engageons à créer un environnement de travail où tous les employés se sentent à l'aise d'être eux-mêmes.

