



FICHE DE POSTE

Type de poste : Ouvrier polyvalent

But : Travailler sur différents postes de production en lien avec la fabrication de limonade.

Matériels utilisés :

- EPI : chaussures de sécurité, bottes, gants anti-coupure, tablier, visière, lunettes de sécurité...
- Divers matériels de manutention dont transpalette...
- Machines : dépalettiseur, laveuse, remplisseuse, étiqueteuse, fardeleuse...

Tâches à effectuer :

PRODUCTION

- Préparation et organisation du poste de production.
- Lancement d'une ligne de production.
- Pilotage d'une machine.
- Mise en arrêt de la production.

QUALITE

- Remonter des non-conformités.
- Tenir à jour les enregistrements.
- Faire les contrôles qualité.
- Trier ses déchets.

ENTRETIEN

- Nettoyer son poste et sa machine.
- Effectuer diverses opérations d'entretien (graissage, changements de joints...).
- Remonter les informations relatives à l'état de la machine.

DIVERS

- Inventaire des matières premières.
- Préparation de commandes.
- Réparation des palettes.
- Découpe de cartons.
- Diverses tâches nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise.



FICHE DE POSTE

QUALITES REQUISES:

- Travail en équipe.
- Être polyvalent.
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité.
- Connaissance en maintenance mécanique.
- Connaissance de base sur l'outil informatique (tel écran tactile).
- Autonome et rigoureux (se).
- Bonne qualité relationnelle, bon(ne) communicant(e).
- Réactif (ve) dans la remontée des informations.

Débutant(e) accepté(e).

Les plus :

- **CAP, BEP, Bac PRO domaine alimentaire ou maintenance industrielle.**
- **Expérience en industrie alimentaire.**
- **CACES n°3.**