



Henri Raffin est une maison savoyarde de 280 personnes, spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de charcuteries sèches de terroir notamment saucissons secs, jambons secs, et saucisses à cuire (diots). Certifiée IFS Niveau Supérieur, notre société est leader sur le marché du diot et solide N°3 sur le segment des saucissons. La maison Henri Raffin recrute, pour son site de La Rochette (Savoie), des opérateurs de nettoyage, rattaché(e)s à un chef d'équipe, dont les missions seront les suivantes :

- Réaliser les principales opérations de nettoyage :
 - Prendre les consignes auprès du chef d'équipe
 - Préparer et doser les solutions de nettoyage
 - Préparer et utiliser les appareils de nettoyage
 - Réaliser et désinfecter, selon les plans d'hygiène définis, les surfaces, locaux et matériels
 - Enregistrer et valider les opérations effectuées sur les supports adaptés
 - Nettoyer et ranger les appareils et solution de nettoyage après usage

- Connaitre et respecter les règles d'hygiène, incontournables dans l'univers de l'agroalimentaire, et de sécurité ;

- Réaliser les contrôles exigés ;

- Comprendre et appliquer les procédures de travail ;

- Signaler à son chef d'équipe ou à son adjoint tout dysfonctionnement, toute anomalie, tout incident ou accident.
 - ✓ Vous êtes :
 - Ponctuel(le)
 - Impliqué(e) et consciencieux(se)
 - Respectueux(se) des règles
 - Prêt(e) à travailler en équipe de 2x7 voir 3x7 en période de haute activité
 - Amateur(rice) de charcuterie de qualité !

Nous recherchons des collaborateurs dès que possible !

Votre poste de travail se situera à La Rochette en Savoie à 35 minutes d'Albertville et de Chambéry .

Pour nous rejoindre, adressez votre candidature (cv + lettre de motivation) à recrutement@raffin.com