



FICHE DE POSTE

OPERATEUR DE CUISSON (F/H)

Yooji c'est quoi ?

Yooji c'est la start-up du sud-ouest qui s'est donnée pour mission de **réinventer l'alimentation des bébés en proposant un concept unique de petites portions bio surgelées prêtes à cuisiner pour les bébés, au plus proche du fait-maison.** Une alimentation de qualité pour les bébés et un impact sur l'environnement largement diminué !

Entreprise à mission depuis 2021 ; Yooji réinvente l'alimentation des bébés et les pratiques en matière de RSE autour de 3 dimensions :

- Un process de fabrication unique inspirés du fait-maison pour le meilleur des goûts;
- Des ingrédients de qualité soigneusement sélectionnés BIO ou MSC, majoritairement français (100% des viandes et 70% des légumes) ;
- Une cuisson vapeur basse température suivie d'une surgélation rapide permettant d'éviter un process de stérilisation et ainsi de conserver les goûts et qualités nutritionnelles.

Un engagement contre le gaspillage alimentaire :

Yooji est la seule marque d'alimentation infantile à proposer un produit en portions surgelé, ce qui permet aux parents d'adapter les quantités aux besoins et à l'âge de leur bébé, et une conservation longue durée après ouverture.

La fin du petit pot à moitié terminé !

Un engagement pour limiter les emballages :

En proposant des formats qui contiennent entre 3 et 12 repas, Yooji met fin à l'équation traditionnelle du marché alimentation infantile : 1 repas = 1 emballage.

Soutenu par Danone Manifesto Venture et d'autres fonds d'investissement spécialisé dans l'agro-alimentaire, rejoindre l'aventure Yooji c'est l'opportunité de participer à un projet entrepreneurial stimulant et ambitieux : Yooji a multiplié par 3 son CA sur les 3 dernières années et prévoit de poursuivre sa croissance à travers le déploiement de projets ambitieux qui touchent l'ensemble des directions.



DESCRIPTIF DU POSTE

Rattaché au chef d'équipe, l'opérateur de cuisson est chargé de la préparation et de la cuisson des purées, écrasés, bâtonnets. Il travaille en autonomie et en lien direct avec les équipes de dosage.

Vos missions :

- *Approvisionner et déballer les matières*
- *Effectuer les pesées en respectant les recettes*
- *Monter et démonter le matériel de la zone*
- *Piloter les équipements de cuisson et de broyage*
- *Réaliser les contrôles adéquats (corps étrangers, matières premières)*
- *Exécuter les opérations de production en respectant les règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité requises selon les procédures indiquées*
- *Contrôler la qualité du produit fabriqué*
- *Être garant de la traçabilité*
- *Assurer le nettoyage des machines, du matériel et des locaux en respectant les procédures de nettoyage*

Votre profil :

Une première expérience dans l'industrie serait un plus.

Des compétences dans le monde de la restauration et la cuisine seraient appréciées.

Votre autonomie, votre esprit d'équipe seront des qualités indispensables pour réussir dans ce poste.

Si vous aussi, vous voulez rejoindre une entreprise en plein essor, alors ce poste est fait pour vous.

Conditions du poste :

- Contrat : CDI
- Poste en 2*8 évolutif vers un 3*8

Avantage :

- Mutuelle 100% prise par l'entreprise
- Titres restaurant
- Prime annuelle mensualisée
- Possibilité de réduction sur les produits



Type d'emploi :

Temps plein, CDI

Rémunération : à partir de 1 800,00€ par mois

Date de début prévue : Immédiat