



FICHE DE POSTE

PREPARATEUR DE MATIERES (Cutter) (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, le préparateur de matières est chargé de la préparation des matières premières (protéines).

Vos missions :

- **Mise sous vide**
- *Effectuer les pesées matière et mettre sous vide selon le planning, en respectant le fifo*
- *Utiliser le four et la cellule de refroidissement selon le planning de production*
- *Remplir la fiche de suivi de production*
- *Respecter les règles de traçabilité*
- *Assurer le nettoyage de la zone en respectant les consignes sécurités et les procédures du plan de nettoyage*
- *Garant du CCP / PRPO de son poste*
- **Zone cutter**
- *Piloter les machines en respectant les procédures*
- *Délivrer les matières au conducteur de ligne pour respecter l'objectif de production*
- *Contrôler la qualité du produit fabriqué*
- *Remplir les documents de production*
- *Assurer les vérifications de la zone (niveau huile, serrage des boulons)*
- *Montage et démontage du matériel de la zone*
- *Assurer le nettoyage de la zone en respectant les consignes sécurités et les procédures du plan de nettoyage*
- *Garant CCP / PRPO de son poste*

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



Avantages :

- 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