



21 May 2024

ASSITANT (E) MURISSEUR H/F

Passionate since 1890

Explorez le riche héritage de notre entreprise, avec plus de 130 ans d'expertise dans le monde des fruits frais, mettant en avant des produits de qualité tels que l'avocat, la mangue et les agrumes. Verticalement intégrés nous maîtrisons toute la chaîne d'approvisionnement de nos produits de la production agricole à la commercialisation.

Vous avez un intérêt marqué pour le secteur de l'agroalimentaire et souhaitez contribuer à la qualité et à la fraîcheur des produits que nous offrons à nos clients ? Rejoignez-nous en tant qu'Assistant (e) Mûrisseur !

En tant qu'Assistant (e) Mûrisseur, vous jouerez un rôle essentiel dans le processus de maturation de nos produits. Vous serez responsable de :

Descriptif du poste

- Assister le Mûrisseur / Responsable stockage dans ses tâches de murissage des fruits
- Assister le Mûrisseur/Responsable stockage dans le suivi des stocks et le rangement des chambres froides
- Garantir le respect des cahiers des charges de nos clients et le respect de nos spécifications produits
- Maîtriser et garantir la traçabilité des produits

HALLS SERVICES

Adresse postale : 7 Boulevard du Delta, Zone Euro Delta, Bat DE3, BP 40116, 94658 RUNGIS Cedex, France

Tel +33 (0) 1 82 39 00 30 Fax +33 (0) 1 45 12 95 04

Président Anthony Mamou

- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans l'entrepôt
- Remonter à la hiérarchie tout dysfonctionnement (Qualité produit, fraîcheur, irrégularité réglementaire...)

Cette liste de missions est non exhaustive et peut évoluer...

Savoir, Savoir-faire et savoir-être

- Connaissance du mûrissement des fruits notamment Avocat et Mangue
- Maîtrise des techniques de contrôle de qualité des produits agroalimentaires
- Mesure et analyse des produits (fermeté), connaissance technique produit
- Familiarité avec les outils et équipements de maturation des fruits
- HACCP
- Hygiène et qualité dans une entreprise de produits destinés à la consommation humaine
- Connaissances de base en logistique et gestion des stocks.
- Capacité à surveiller et ajuster les conditions de maturation (température, humidité, etc.)
- Utilisation des équipements de maturation et des technologies de suivi
- Application des protocoles de contrôle qualité et de sécurité alimentaire
- Rigueur et attention aux détails pour assurer la qualité constante des produits
- Esprit d'équipe et capacité à collaborer avec divers départements
- Réactivité et proactivité pour anticiper et résoudre les problèmes
- Communication claire et efficace avec les collègues et la hiérarchie
- Maîtriser et utiliser le logiciel Freshware
- Maîtrise du pack office (Word, Excel, PowerPoint)
- Niveau CAP, BAC, BTS ou a minima justification des acquis professionnels
- Permis CACES 3 minimum

Conditions:

- CDI à temps plein
- 40h Travail en journée
- Poste à pourvoir sur le MIN de Rungis

Rejoignez-nous dès maintenant et faites partie de notre mission pour offrir une expérience gustative inégalée à nos clients ! Envoyez votre candidature dès aujourd'hui à contact-rh@hallsfrance.fr

Nous avons hâte de découvrir votre talent et de vous accueillir dans notre équipe.