



RÉSURRECTION

Une pépite dans l'univers food avec une mission claire : Make snacking great again ! Pour cela, nous fabriquons artisanalement dans le Sud-Ouest une gamme de délicieux biscuits 100% BIO et uniques en leur genre. Nous avons réussi le pari d'allier à la fois le goût et le bon équilibre nutritionnel dans une démarche inédite, circulaire et éco-responsable. En effet, nous collectons et donnons une nouvelle vie à des coproduits (les céréales de brasseur, le marc de pomme et l'okara de soja) ; un trésor végétal aujourd'hui inexploité que nous marions aux meilleurs ingrédients soigneusement sélectionnés. Et la boucle est bouclée !

WE WANT YOU !

Notre start up pilote aujourd'hui de nombreux projets de développement et/ou d'amélioration de produits innovants et gourmands dans l'univers du co-produit. La France regorge de co-produits qui ne demandent qu'à être upcyclés ! A nous de jouer pour les intégrer à notre gamme de snacking.

TES MISSIONS SI TU LES ACCEPTES...

Au sein de l'équipe Production et R&D, sous la responsabilité de Marie, la fondatrice de l'entreprise, tes missions principales seront de participer à la production de nos délicieux biscuits et prêter mains fortes pour la gestion des co-produits afin de pouvoir les intégrer dans notre boucle vertueuse. Dans le détail, tu devras :

> Assister l'équipe de production sur :

- Préparation des ingrédients : pesée
- Mélange
- Passage en production : façonnage de la pâte, mise au four, contrôle de cuisson
- Conditionnement : alimentation de la ligne, contrôler la qualité du produit, mise en cartons/palettes, manutention des produits finis
- Nettoyage

> Participer à la gestion des co-produits : collecte, pesée, alimentation de machines diverses et variées, contrôle de la qualité de l'opération

TU ES QUELQU'UN...

- Polyvalent-e, autonome, ayant le sens des initiatives, tu sais respecter des cadences de production.
- Tu respectes les consignes et procédures d'hygiène et de sécurité de votre secteur.
- Tu respectes les modes opératoires de préparation (recettes et dosages)
- Tu respectes les protocoles de nettoyage
- Tu es en mesure d'identifier, alerter et écarter une non-conformité

Lieu de travail : ZA Du Courneau, 7 avenue de Guitayne, 33610 Canéjan

Horaires : 35h/semaine

Profil recherché : BAC+2/3 en production/Industries agroalimentaires ; 1ère à 3ème année d'école d'ingénieur agroalimentaire ou agronome

Gratification : Minimum légal

Pour postuler : envoie ta candidature à marie@resurrection-food.com.