



Opérateur de fabrication (H/F)

Lieu de travail : Dijon
Type de contrat : CDD de 2 mois minimum
Rémunération : SMIC



Description

Fondée en 1796, la Maison Mulot et Petitjean fabrique depuis plus de 200 ans le véritable pain d'épices de Dijon dans le respect d'une tradition et d'un savoir-faire transmis de générations en générations.

Mulot et Petitjean s'inscrit à ce titre dans l'histoire de la gastronomie dijonnaise. En effet, le pain d'épices constitue l'une des trois spécialités de Dijon avec la moutarde et le cassis.

Mulot et Petitjean est une entreprise familiale avec une forte volonté de développement et d'innovation.

Nous attachons une grande importance au respect de la recette et de la qualité de nos produits ainsi qu'aux normes d'hygiène et de qualité.

Vous participez à la fabrication de notre pain d'épices sous toutes ses formes et à son conditionnement, en suivant la cadence imposée de la ligne ou de l'atelier traditionnel.

Vous respectez les règles d'hygiène d'agroalimentaire. Vous assurez le suivi de la traçabilité au quotidien.

Le rythme de travail est en 2*8 à temps complet.

Pas d'expérience exigée mais appétence pour l'agroalimentaire.

Envoyer CV + lettre de motivation à Chloé Dugourd cdugourd@mulotpetitjean.fr en précisant la référence OPEFAB2019.