



**Date de l'annonce** : 30 janvier 2025

**Société** : Atlant Services

**Effectif** : 18 salariés

**Contrat** : CDD de remplacement

**Rythme** : 35h / 5 jours par semaine comprenant des week-ends et jours fériés  
Planning sur roulement

ATLANT SERVICES a pour activité la commercialisation de prestations de catering, de gestion de salons, de logistique et de services sur l'aéroport de Roissy-Charles de Gaulle. Afin de renforcer nos équipes opérationnelles et de continuer à nous développer, nous recherchons un **Agent polyvalent de production (H/F)** dynamique et investi(e) afin d'assurer des tâches de préparation, livraison et suivi de repas chez nos clients.

### **PRÉREQUIS**

- Casier judiciaire vierge
- CV mentionnant les jours / mois / années des expériences ainsi que toutes les périodes d'inactivité
- Lettre de motivation

### **SPÉCIFICITÉS DU POSTE**

- Horaires décalés et variables
- Travail les jours fériés et week-ends
- Travail dans des chambres froides à température contrôlée
- Port des EPI obligatoire

### **MISSIONS**

Après une formation à nos outils et nos méthodes, vous intégrerez nos équipes et assurerez principalement les tâches suivantes :

- Respect des procédures HACCP
- Préparation et conditionnement des commandes clients
- Élaboration de prestations culinaires
- Gestion de l'approvisionnement, réception, contrôle et stockage des marchandises
- Contrôle et livraison des prestations ainsi que toutes activités de manutention
- Entretien des locaux et nettoyage du matériel, des équipements ainsi que des véhicules

Liste non exhaustive

### **PROFIL**

Nous recherchons un candidat consciencieux, rigoureux sur les règles et les process qui saura s'intégrer à nos équipes et s'imprégner de nos valeurs.

- Polyvalent(e), organisé(e), flexible, rigoureux(se) et ponctuel(le)
- Rapide, efficace et habile sur le plan manuel
- Bon sens de la communication et du travail en équipe
- Disponible, réactif(ve) avec une bonne capacité d'adaptation sur le terrain

### **COMPÉTENCES / QUALIFICATIONS**

- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) ainsi que des procédures de conditionnement serait un plus
- Bonne expression écrite et orale pour comprendre et appliquer un process de production
- Organisation de son environnement de travail
- Notion de base des outils bureautiques notamment Excel