



OUVRIER AGRICOLE - AGROALIMENTAIRE

Assistant moulinier

Le Moulin de l'Olivette a été fondé en 1928 au cœur des Alpes-de-Haute-Provence, à Manosque. Des générations d'oléiculteurs et de mouliniers se succèdent pour produire des huiles d'olive d'exception au sein d'une coopérative historique qui allie savoir-faire ancestral et innovation. Nous vous proposons de rejoindre l'équipe technique du Moulin pour perpétuer cette tradition d'excellence.

Lieu : Manosque, déplacements en région PACA

Type de contrat : contrat à durée indéterminée (CDI)

Rémunération : 22 000 à 27 600 € bruts par an en fonction des qualifications et de l'expérience

Dans le cadre de son développement le Moulin de l'Olivette augmente sa production d'huile d'olive.

Au côté du moulinier, vous aurez pour mission de triturer les olives en saison. Tout le reste de l'année, vous participerez aux opérations de transfert, de conditionnement et assurerez le respect des règles d'hygiène et de qualité. Vous saurez utiliser, nettoyer et entretenir les outils du moulin.



1. En saison (Novembre - Janvier) : Transformer les olives et assurer la qualité des produits

- Accueillir les apporteurs d'olives, réaliser les pesées, éditer les bons d'apports et de sorties
- Vérifier la qualité des olives
- Assister le moulinier dans la trituration des olives
- Suivre les paramètres de production (température, temps de malaxage, rendements, qualité)
- Participer au réglage des équipements
- Participer à la gestion des coproduits (grignons, déchets de trituration, ...)

2. Toute l'année

- Veiller au bon fonctionnement des machines (moulin, pompes, filtres, ...) et assurer les petites réparations et la maintenance préventive
- Nettoyer les machines, zones de travail, cuves, sols, tuyaux et équipements
- Assurer les opérations de transfert et de conditionnement
- Signaler les pannes et les dysfonctionnements
- Reporter à vos responsables hiérarchiques toute situation de nature à impacter la qualité des produits
- Respecter les règles d'hygiène et de traçabilité
- Participer à l'ensemble des opérations techniques

3. Compétences requises

- Hygiène et sécurité alimentaire
- Sens du service auprès des apporteurs d'olives
- Maîtrise ou apprentissage du fonctionnement des équipements d'un moulin
- Sensibilité à la qualité des produits
- Notions de maintenance des appareils agroalimentaires
- Utilisation fluide des outils informatiques

ÊTES-VOUS FAIT POUR CE POSTE ?

*Vous avez une expérience dans l'utilisation et la maintenance d'outils industriels,
Vous êtes à l'aise avec la recherche et le diagnostic de pannes,
Vous savez travailler en équipe et appréciez le contact humain,
La polyvalence et votre capacité à vous adapter font partie de vos qualités*

Envoyez votre candidature à : **cabinet@mimran-brunet.fr**

06 68 11 60 45