

Préparation de commandes (H/F)

STEF est un acteur incontournable de la supply-chain agro-alimentaire en Europe. Nous sommes le trait d'union entre les producteurs et les consommateurs : nos clients de l'industrie, de la distribution ou de la restauration hors-domicile, peuvent compter sur nos 18 000 collaborateurs présents dans 7 pays européens pour répondre chaque jour à leurs besoins spécifiques.

Notre mission de spécialiste : apporter à nos clients agro-alimentaires des solutions sur mesure pour atteindre leurs marchés et garantir au consommateur les meilleures conditions de sécurité sanitaire, de délais et de qualité.

Vous êtes prêt à vivre une expérience passionnante ? Où l'avenir est à construire ? Savoir-faire uniques, équipes engagées, innovation, actionnariat salarié : rejoindre STEF, c'est donner de l'élan à votre carrière !

Sous la responsabilité de votre Chef d'équipe, vos **missions** sont les suivantes :

- Préparer les commandes dans le respect de la qualité et de la quantité attendues par le client,
 - Prélever les quantités de produits référencées et les ranger dans les bacs
 - Point d'attention qualité :
 - S'assurer de la conformité des produits et des quantités demandées
 - Respecter les consignes « client » de conditionnement des produits et du bon rangement des bacs
- Respecter les processus internes et les consignes d'hygiène et de sécurité,
- Réaliser les opérations de manutention demandées,
- Signaler toutes anomalies ou difficultés à son manager,
- Participer au rangement et à la propreté générale de sa zone d'activité

Profil recherché :

Une expérience en préparation de commandes est un plus.

Horaires possibles au : Matin (6h-13h45) ou Après-midi (13h30-21h45) ou Nuit (22h-05h45)

Environnement de travail :

- Tempéré : + 14°C ou surgelé - 25°C ou ambiant + 3°C
- Travail posté, position debout