

**Intitulé du poste** : Technicien vivier/opérateur de production

**Contrat** : CDI, statut agent de maîtrise, 35 heures annualisées

**Rémunération** : 32 k€/an

**Début** : 01/09/2021

**Horaires** : du lundi au vendredi soir, 23h - 7h20 lundi/mardi/mercredi, 23h - 5h20 jeudi, 23h - 4h vendredi

**Rattachement hiérarchique** : en hiérarchique au responsable production de nuit, en fonctionnel au responsable vivier

**Tâches :**

- Assurer la mise en charge du stock de crustacés entrant
- Garant de la traçabilité des armements et de la DLC
- Contribuer au contrôle qualité à réception avec l'agréeur
- Réaliser le calibrage et nettoyage des crustacés à réception
- Assurer la répartition des crustacés dans les bassins
- Réaliser les ordres de fabrication des crustacés et organiser les produits pour l'équipe de préparation de commandes (matin)
- Réaliser les analyses (nitrite, salinité)
- Réaliser le nettoyage du vivier selon le plan de maintenance défini par le responsable vivier
- Réaliser le stock en fin de nuit et être garant du stock
- Transmission des indicateurs du vivier au responsable vivier
- Contribue à la survie des crustacés
- Participer à des réunions avec le responsable cellule vivier sur des sujets d'amélioration continue
- Organisation et rangement du poste de travail et de la salle vivier
- Elimination des déchets

Expérience requise : 2 ans

Formation demandée en aquaculture (BTSA aquaculture)