



Filiale d'AdVini (241M€, 845 p.), la maison Ogier est installée depuis 1859 au coeur d'une des plus prestigieuses appellations de France, Châteauneuf-du-Pape.

Pour interpréter les subtiles variations des terroirs de cette AOC, Ogier a approfondi sa connaissance des quatre types de sols de l'appellation (Galets roulés, safres, grès rouges, éclats calcaires) et adapté en conséquence ses vinifications et ses élevages.

Ogier, c'est 35M€ de CA, 65 collaborateurs, une expertise de l'élevage, et un vin de renom, le Clos de l'Oratoire des Papes.

Dans le cadre d'un remplacement, Ogier recrute en CDI, un(e)

### **Opérateur machine (H/F)**

Selon l'activité, vous êtes amené(e) à être polyvalent sur les postes de manutentionnaire ainsi que sur l'étiqueteuse.

Ainsi vos principales missions sont les suivantes,

- Assurer les contrôles sur le poste occupé en garantissant : la qualité du produit fini et la productivité des lignes dans les objectifs définis
- Effectuer l'alimentation des machines en suivant les indications du planning.
- Réaliser les transformations des machines en cours de production (changements de formats selon le programme d'embouteillage)
- Respecter et appliquer les dispositions qualité : modes opératoires, les méthodes de contrôle liés au poste, Trier les déchets selon les consignes définies
- Veiller au rangement et à la propreté de son poste de travail (Maintenir son poste de travail propre et rangé au cours de la journée de production / Appliquer le plan d'hygiène établi pour le poste.
- Relever et signaler tout dysfonctionnement apparu pendant la journée de travail.
- Effectuer toute autre tâche nécessaire au bon fonctionnement de l'atelier de production.

Contrat : CDI

Localisation : Sorgues (84)

#### **Profil :**

Issu(e) d'une formation type BEP/CAP ou Bac professionnel / technique, vous justifiez d'une première expérience dans l'embouteillage et/ou sur des lignes de conditionnement automatisées.

Vous êtes polyvalent, organisé, rigoureux et réactif. Autonome, vous savez également travailler en équipe et êtes capable de gérer des situations d'urgence.

Une grande sensibilité à l'hygiène et aux démarches qualité est demandée pour ce poste.

Si vous souhaitez répondre merci d'adresser votre CV et lettre de motivation, par mail, à l'adresse suivante : [clement.serral@ogier.fr](mailto:clement.serral@ogier.fr)