



#Nous recrutons !

FRANCE
Culinaire
by YDEO

Agent de fabrication H/F

CDD

Saint-Gilles

À pourvoir immédiatement

YD
YDEO

Agent de fabrication H/F

 CDD
6 mois

 Avantages sociaux
(tickets-restaurant...)

 Poste basé à
SAINT-GILLES
à proximité de
Rennes.

Nous rejoindre

Vous êtes intéressé.e par le poste ? Merci de nous adresser votre CV à l'adresse suivante :
mbonnet@ydeo.com

Vos missions

Au sein de l'équipe, et sous la responsabilité du Responsable d'Equipe (Rodrigue, Vincent, Stéphanie), voici ce qui vous attend :

Traçabilité : Produire nos produits en suivant à la lettre le système de traçabilité. Chaque étape compte !

Organisation et espace de travail : Veiller à ce que les machines et les zones de travail soient toujours rangées et prêtes à l'emploi : un espace organisé, c'est un espace sûr !

Alerte : Rester attentif et informer son Responsable en cas de défaillance des installations pouvant présenter des risques : la sécurité avant tout.

Votre profil

Vous êtes rigoureux.se, dynamique, et vous savez faire preuve de réactivité face aux aléas de production.

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil, et si vous souhaitez vous investir, votre implication et votre goût pour le travail en équipe feront de vous le ou la candidat.e idéal.e.

Rejoignez-nous !





#nous recrutons !

FRANCE
Culinnaire
BY YDEO

Alternant Réglementaire – Qualité – Sécurité H/F

Alternance

Saint-Gilles

À pourvoir à partir de
septembre 2025

rd
ydeo

Alternant Réglementaire – Qualité – Sécurité H/F



Alternance



Avantages sociaux
(tickets-restaurant...)



Poste basé à
SAINT-GILLES
à proximité de
Rennes.

Nous rejoindre

Vous êtes intéressé.e
par le poste ? Merci de
nous adresser votre CV à
l'adresse suivante :
mbonnet@ydeo.com

Vos missions

Au sein de l'équipe Qualité, et sous la responsabilité de Sandy, vous prenez en charge les missions suivantes :

Mise à jour et paramétrage du logiciel ExeSS

Rédaction et mise à jour des fiches de données sécurité (FDS)

Arbitrer sur les données sécurité fournisseurs en lien avec le règlement CLP

Effectuer les déclarations auprès du centre anti-poison

Participer à l'enrichissement de la base de données des substances et matières

Accompagnement dans les missions quotidiennes du service qualité-réglementaire

Votre profil

Vous êtes rigoureux.se, curieux.se, et doté.e d'un bon esprit d'équipe.

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil, et si vous souhaitez vous investir, votre implication et votre goût pour le travail en équipe feront de vous le ou la candidat.e idéal.e.

Rejoignez-nous !





#Nous recrutons !

Soreal
BY DEO

Conducteur de machine H/F

10

Brie

À pourvoir immédiatement

Conducteur de machine H/F



CDI

Travail en 3x8



Avantages sociaux
(tickets-restaurant...)



Poste basé à **BRIE**
(35150) à proximité
de Rennes.

Nous rejoindre

Vous êtes intéressé.e
par le poste ? Merci de
nous adresser votre CV
à l'adresse suivante :
rhsoreal@soreal.fr

Vos missions

Au sein de l'équipe, et sous la responsabilité des Chefs d'Equipes (Yohann, Nicolas, Anthony et Romuald), voici vos missions principales :

Pour bien démarrer : Mettre en marche la machine de conditionnement et assurez-vous qu'elle fonctionne à plein régime !

Réglages sur mesure : Ajuster les paramètres pour une production parfaitement adaptée à chaque demande.

Contrôle qualité : Vérifier la qualité des produits et identifier les non-conformités.

Suivi précis : Tenir à jour tous les enregistrements internes, pour que chaque étape de la production soit bien documentée.

Organisation et espace de travail : Veiller à ce que les machines et les zones de travail soient toujours propres et prêtes à l'emploi.

Hygiène et sécurité avant tout : Adopter les meilleures pratiques d'hygiène et de sécurité, parce que votre sécurité et celle des autres comptent !

Votre profil

Vous êtes rigoureux.se, autonome, et vous savez faire preuve de réactivité face aux aléas de production.

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil, et si vous souhaitez vous investir, votre implication et votre goût pour le travail en équipe feront de vous le ou la candidat.e idéal.e.

Rejoignez-nous !





#Nous recrutons !

Soreal
-YDEO

Opérateur de fabrication H/F

CDI

Brie

À pourvoir immédiatement

g
d
y
e
o

Opérateur de fabrication H/F



CDI

Travail en 3x8



Avantages sociaux
(tickets-restaurant...)



Poste basé à **BRIE**
(35150) à proximité
de Rennes.

Nous rejoindre

Vous êtes intéressé.e
par le poste ? Merci de
nous adresser votre CV
à l'adresse suivante :
rhsoreal@soreal.fr

Vos missions

Au sein de l'équipe, et sous la responsabilité des Chefs d'Equipes (Yohann, Nicolas, Anthony et Romuald), voici ce qui vous attend :

Mélanger et cuire avec précision : Préparer, mélanger et cuire les ingrédients pour créer des produits savoureux et parfaitement réalisés.

Gérer les matières premières : Identifier, organiser et gérer les matières premières pour que tout roule sans accroc !

Vérifier la qualité : S'assurer que tout, des matières premières aux produits finis, respecte les critères de qualité.

Maintenir la propreté : Garder les machines et l'espace de travail impeccables pour un environnement agréable et sûr.

Contrôler et tester : Effectuer les tests qualité et contrôles nécessaires pour garantir des résultats au top !

Suivre les enregistrements : Noter soigneusement toutes les informations de production pour garder une trace claire et précise de chaque étape.

Votre profil

Vous êtes rigoureux.se, autonome, et vous savez faire preuve de réactivité face aux aléas de production.

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil, et si vous souhaitez vous investir, votre implication et votre goût pour le travail en équipe feront de vous le ou la candidat.e idéal.e.

Rejoignez-nous !





#Nous recrutons !

Soreal
-YDEO

Opérateur de pesée H/F

CDI

Brie

À pourvoir immédiatement

g
d
y
e
o

Opérateur de pesée H/F



CDI

Travail en 2x8



Avantages sociaux
(tickets-restaurant...)



Poste basé à **BRIE**
(35150) à proximité
de Rennes.

Nous rejoindre

Vous êtes intéressé.e
par le poste ? Merci de
nous adresser votre CV
à l'adresse suivante :
rhsoreal@soreal.fr

Vos missions

Au sein de l'équipe, et sous la responsabilité des Chefs d'Equipes (Yohann, Nicolas, Anthony et Romuald), voici ce qui vous attend :

Gestion des matières premières : Identifier et gérer les matières premières pour assurer une production fluide et sans accroc !

Approvisionnement de l'atelier de pesée : Approvisionner l'atelier de pesée en suivant les ordres de fabrication, pour garder tout sous contrôle.

Pesée et préparation des ingrédients : Pesar et rassembler les ingrédients (poudres, arômes, etc.) avec précision, pour des recettes parfaitement dosées.

Contrôle de la conformité : S'assurer que les matières et les produits élaborés respectent toutes les normes de qualité, rien n'est laissé au hasard !

Renseignement des enregistrements : Mettre à jour les enregistrements internes pour chaque production, en gardant une trace claire et fiable de chaque étape.

Respect des règles d'hygiène : Respecter les règles d'hygiène pour garantir des conditions de travail impeccables et sûres.

Votre profil

Vous êtes rigoureux.se, dynamique, et vous savez faire preuve de réactivité face aux aléas de production.

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil, et si vous souhaitez vous investir, votre implication et votre goût pour le travail en équipe feront de vous le ou la candidat.e idéal.e.

Rejoignez-nous !





#Nous recrutons !

Soreal
-YDEO

Technicien Qualité H/F

CDI

Brie

À pourvoir immédiatement

g
d
y
e
o

Technicien Qualité H/F



CDI

Travail de nuit
(20h53 – 05h00)



Avantages sociaux
(tickets-restaurant...)



Poste basé à **BRIE**
(35150) à proximité
de Rennes.

Nous rejoindre

Vous êtes intéressé.e
par le poste ? Merci de
nous adresser votre CV
à l'adresse suivante :
rhsoreal@soreal.fr

Vos missions

Sous la responsabilité de Romain, Responsable Qualité, votre mission principale consiste à vérifier la conformité des produits et des pratiques de production dans le respect de la réglementation et des bonnes pratiques d'hygiène. Vos actions principales :

Attester la conformité des produits fabriqués

Participer aux validations industrielles

Réaliser les audits et inspections internes

Réaliser et exploiter les contrôles métrologiques des équipements de mesure pour la maîtrise de la sécurité alimentaire

Réaliser les analyses Hygiène (5M)

Contribuer à la résolution des problèmes en proposant et participant aux actions correctives et préventives

Participer aux actions de sensibilisation/formation des opérateurs de production

Votre profil

Vous êtes rigoureux.se, dynamique, et vous savez faire preuve de réactivité face aux aléas de production.

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil, et si vous souhaitez vous investir, votre implication et votre goût pour le travail en équipe feront de vous le ou la candidat.e idéal.e.

Rejoignez-nous !

