



ALTERNANT MAINTENANCE (F/H)

Implanté en Bretagne depuis 1998 et acteur économique incontournable du secteur Agroalimentaire, le groupe MIX BUFFET a choisi le secteur du Snacking pour permettre aux consommateurs de bénéficier d'une alimentation variée et équilibrée, tout en dégustant des produits naturels et savoureux.

Au sein du groupe MIX BUFFET, Mix Buffet Traiteur a pour spécialité la fabrication des produits apéritifs traiteurs et entrées chaudes. Fort de ses trois sites de production et de ses 320 salariés, Mix Buffet Traiteur est une entreprise à taille humaine en évolution permanente ! Vous souhaitez intégrer une entreprise fière de ses produits et en plein essor, rejoignez-nous !

Missions

Dans le cadre de son évolution, Mix Buffet Traiteur recrute pour son site de Fougères un(e) **Alternant(e) Electromécanicien**.
Sous la responsabilité du Responsable Maintenance, vous aurez notamment pour missions :

- Réparer des pannes ou des dysfonctionnements
- Assurer l'entretien courant et la maintenance préventive
- Réaliser des interventions techniques de réparation des machines

Début du contrat : Septembre 2024

Profil

Issu(e) d'une formation Bac Pro électrotechnique/maintenance ou maintenance industrielle, vous avez une première expérience sur une fonction similaire, idéalement dans le secteur Agroalimentaire. Vous êtes doté d'une bonne culture des bonnes pratiques d'hygiène qualité.

Vos qualités sont les suivantes :

- Bon sens du relationnel
- Aptitude au travail en équipe
- Organisation, réactivité et dynamisme

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe Recrutement puis avec le Directeur Technique.

Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.



ALTERNANT MAINTENANCE (F/H)

Implanté en Bretagne depuis 1998 et acteur économique incontournable du secteur Agroalimentaire, le groupe MIX BUFFET a choisi le secteur du Snacking pour permettre aux consommateurs de bénéficier d'une alimentation variée et équilibrée, tout en dégustant des produits naturels et savoureux.

Au sein du groupe MIX BUFFET, Mix Buffet Traiteur a pour spécialité la fabrication des produits apéritifs traiteurs et entrées chaudes. Fort de ses trois sites de production et de ses 320 salariés, Mix Buffet Traiteur est une entreprise à taille humaine en évolution permanente ! Vous souhaitez intégrer une entreprise fière de ses produits et en plein essor, rejoignez-nous !

Missions

Dans le cadre de son évolution, Mix Buffet Traiteur recrute pour son site de Pleumeleuc un(e) **Alternant(e) Electromécanicien**.
Sous la responsabilité du Responsable Maintenance, vous aurez notamment pour missions :

- Réparer des pannes ou des dysfonctionnements
- Assurer l'entretien courant et la maintenance préventive
- Réaliser des interventions techniques de réparation des machines

Début du contrat : Septembre 2024

Profil

Issu(e) d'une formation Bac Pro électrotechnique/maintenance ou maintenance industrielle, vous avez une première expérience sur une fonction similaire, idéalement dans le secteur Agroalimentaire. Vous êtes doté d'une bonne culture des bonnes pratiques d'hygiène qualité.

Vos qualités sont les suivantes :

- Bon sens du relationnel
- Aptitude au travail en équipe
- Organisation, réactivité et dynamisme

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe Recrutement puis avec le Directeur Technique.

Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.



ANIMATEUR(RICE) EQUIPE LOGISTIQUE (F/H)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Missions

Aujourd'hui, Mix Buffet recrute un(e) **Animateur(rice) Equipe Expédition** sous la responsabilité du Responsable Expédition.

Dans le cadre d'un CDI et rattaché(e) au service Expédition, vous serez en charge de **l'animation des équipes en organisant, planifiant et en supervisant l'activité du service**.

Ce poste est basé à Guer dans le Morbihan (56).

Vos principales missions seront les suivantes :

- Animer son équipe, évaluer les besoins en effectifs avec le Responsable Expédition
- Accueillir, intégrer, former et évaluer les nouveaux arrivants
- Élaborer le planning d'affectation du personnel
- Veiller au bon démarrage des activités du service et distribuer les consignes de poste
- Faire respecter les indicateurs de gestion de production et collaborer à la définition de projets d'amélioration
- Contribuer à des activités opérationnelles (préparation de commandes, chargement de camions)
- Intervenir pour des dépannages et/ou solliciter la maintenance
- S'assurer de la compréhension des instructions par le personnel et veiller à l'application de ces instructions
- Relayer les informations nécessaires au bon fonctionnement

Profil

De formation Bac+2/3 en logistique ou équivalent, vous justifiez obligatoirement d'expériences dans ce type de fonction, idéalement dans la production agroalimentaire et êtes motivé(e) pour évoluer au sein d'une entreprise en plein développement. Communicant(e), vous faites preuve d'organisation, d'aptitude à l'animation d'équipe, de réactivité et de rigueur.

Vos qualités sont les suivantes :

- Aptitude au travail en équipe
- Organisation, réactivité, rigueur et sécurité

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil, alors n'hésitez plus ! Commencez l'aventure Mix en postulant à cette offre !

Vous bénéficierez d'un **parcours d'intégration complet**, basé sur la découverte de nos équipes, de nos métiers ainsi que de nos process et outils.

Une rémunération reconnaissant votre engagement : Rémunération fixe en fonction du profil (expérience et compétences), Participation, Mutuelle d'entreprise ...

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec l'équipe Ressources Humaines puis avec l'équipe Logistique. Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.

Rejoindre l'aventure Mix Buffet, c'est se créer l'opportunité de progresser et d'évoluer dans un environnement familial et chaleureux.



ASSISTANT(E) COMMERCIAL(E) (F/H)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Missions

Afin de renforcer ses équipes, Mix Buffet recrute **un(e) Assistant(e) Commercial(e) (F/H)** sous la responsabilité de la responsable de service.

Dans le cadre d'un **poste en CDI et rattaché(e) au service Administration des Ventes**, vous serez en charge du traitement et le suivi commercial et administratif des clients.

Missions

- Gestion des pénalités logistiques et SAV
- Mises à jour des clients GMS et produits, sur des logiciels comme Proscorm (CRM dédié à la Force de Vente)
- Gestion des remontées de BRI
- Suivi des goodies et PLV
- Diverses tâches administratives pour le service
- Assurer ponctuellement la réception des appels téléphoniques de l'accueil, les transmettre aux services concernés en respectant les normes de l'entreprise.

Profil

Issu(e) d'une formation Bac à Bac+2/+3 type commerce/GACO, vente, négociation commercial ou équivalent, vous justifiez d'une expérience réussie sur les mêmes fonctions, idéalement dans le secteur agroalimentaire.

Vous comptez parmi vos compétences :

- Maîtrise du pack Office
- Être à l'aise avec Excel
- Capacité à travailler en équipe

Vos qualités sont les suivantes :

- Organisation
- Rigueur
- Relationnel

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil, alors ce poste est fait pour vous !

Vous bénéficieriez d'un **parcours d'intégration complet**, basé sur la découverte de nos équipes, de nos métiers ainsi que de nos process et outils. **Une rémunération reconnaissant votre engagement** : Rémunération fixe en fonction du profil (expérience et compétences), Participation, Mutuelle d'entreprise ...

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec l'équipe Ressources Humaines puis avec le service Administration des Ventes. Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.

Rejoindre l'aventure Mix Buffet, c'est se créer l'opportunité de progresser et d'évoluer dans un environnement familial et chaleureux.



CHARGE(E) DE MISSION QUALITE CLIENT (F/H)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Missions

Nous recrutons pour notre site de Guer dans le Morbihan (56), **un(e) Chargé(e) Qualité Client** sous la responsabilité de la **Responsable Qualité Client**.

Dans le cadre d'une création de poste en CDI et rattaché(e) au service Qualité, vous assisterez la Responsable dans la satisfaction de nos clients.

Vos principales missions seront les suivantes :

- Participer aux développements des produits, en collaboration avec les services R&D, Marketing et Commercial.
- Gérer les documents qualité pour les appels d'offres et échantillonnages produits (Fiche technique, exigences clients...)
- Assurer la rédaction et la modification des cahiers des charges, en récoltant les informations nécessaires et en utilisant les portails clients (TraceOne...).
- Assurer le développement et la mise à jour des étiquettes des produits conformément à la réglementation en vigueur et vérification de la conformité réglementaire
- Remonter l'état d'avancement des projets en réunion de suivi de projet.
- Participer à la gestion des non-conformités clients.
- Prendre en compte et traiter les demandes clients.
- Participer à différentes tâches ponctuelles incombant au service.

Profil

Issu(e) d'une formation Bac +3 à Bac +5 en qualité, vous connaissez les principes de l'HACCP et du développement de packaging en industries agro-alimentaires. Vous présentez une expérience réussie sur une fonction équivalente, idéalement dans le secteur agroalimentaire. Vous êtes également motivé(e) pour évoluer au sein d'une entreprise en plein développement.

Vos qualités sont les suivantes :

- Travail en équipe, bonnes relations humaines (internes comme externes à l'entreprise)
- Organisation, capacités de synthèse et d'analyse
- Sens aigu du service client

Vous comptez parmi vos compétences :

- Connaissance des process réglementaires et douaniers (Europe, Amériques, Asie)
- Maîtrise des outils informatiques et bureautiques (Pack Office)

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil, alors ce poste est fait pour vous !

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe Recrutement puis avec l'équipe Qualité. Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.

Rejoindre l'aventure Mix Buffet, c'est se créer l'opportunité de progresser et d'évoluer dans un environnement familial et chaleureux.



INFIRMIER(E) EN SANTE AU TRAVAIL (F/H)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Missions

Dans le cadre d'un CDI, vous serez en charge du suivi sanitaire des salariés et prévenir l'altération de la santé au travail.

Passionné(e) par l'Humain, vos missions principales seront les suivantes :

- Pratiquer les soins et/ou organiser la prise en charge
- Réaliser une cartographie des restrictions médicales
- Gestion et planification des visites médicales
- Gestion de la pharmacie et de l'infirmerie
- Réalisation des tests de contrôle/dépistage
- Actualisation des dossiers de santé des salariés
- Gérer le lien avec la Médecine du Travail
- Participer à l'analyse des postes de travail
- Mener des sujets « santé au travail »
- Participer à la CSSCT
- Faire une veille réglementaire et sanitaire

Ce poste est basé au sein de notre siège social à Guer (56).

Profil

Fort(e) d'un profil industrie, vous êtes infirmier(e) diplômé(e) d'Etat et justifiez obligatoirement d'une **expérience en tant qu'infirmier(re) du travail en entreprise**. Vous présentez idéalement une expérience sur les TMS, le maintien dans l'emploi ou la sécurité au travail (HSE). De nature communicative, vos qualités d'adaptation et votre sens de la confidentialité seront des qualités fortement appréciées sur cette fonction.

De nature **rigoureuse** et doté(e) d'un **bon relationnel**, vous aimez le **travail en équipe**, vous savez faire preuve de **polyvalence** et souhaitez rejoindre un groupe en pleine expansion.

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil, alors ce poste est fait pour vous !

Vous bénéficieriez d'un parcours d'intégration complet, basé sur la découverte de nos équipes, de nos métiers ainsi que de nos process et outils.

Une rémunération reconnaissant votre engagement : Rémunération fixe en fonction du profil (expérience et compétences), Intéressement, Participation, Mutuelle d'entreprise...

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe recrutement puis avec l'équipe Sécurité-Environnement. Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.

Rejoindre l'aventure Mix Buffet, c'est se créer l'opportunité de progresser et d'évoluer dans un environnement familial et chaleureux.



MAGASINIER(E) PIÈCES DETACHEES MAINTENANCE (F/H)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Missions

Nous recherchons un(e) Magasinier(e) Pièces Détachées Maintenance (F/H) en CDI pour intégrer notre équipe maintenance au sein de MIX BUFFET.

Votre mission principale sera de garantir une gestion optimale de notre magasin pièces détachées maintenances.

Missions :

- Gestion de Stock : Assurer un suivi précis des stocks pour éviter les ruptures et les sur-stockages.
- Réception et Contrôle des livraisons : Veiller à la qualité et à la conformité des commandes reçues.
- Organisation et Rangement : Effectuer le stockage et le rangement des pièces de manière optimale.

Profil

Profil recherché :

- Expérience dans la gestion de stocks.
- Sens de l'organisation et rigueur.
- Capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement.

Conditions du Poste :

- Formation nécessaire : Bac ou BTS en Maintenance Industrielle ou dans un domaine équivalent.
- Expérience : Une première expérience dans un poste similaire serait un atout.
- Horaires en 2*7 : 6h-13h30 / 13h30-21h

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil, alors ce poste est fait pour vous !

Vous bénéficieriez d'un **parcours d'intégration complet**, basé sur la découverte de nos équipes, de nos métiers ainsi que de nos process et outils.

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe Recrutement puis avec l'équipe Maintenance. Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.

Rejoindre l'aventure Mix Buffet, c'est se créer l'opportunité de progresser et d'évoluer dans un environnement familial et chaleureux.

Rejoindre l'aventure Mix Buffet, c'est se créer l'opportunité de progresser et d'évoluer dans un environnement familial et chaleureux.



TECHNICIEN(NE) DE MAINTENANCE (F/H)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Missions

Afin d'accompagner le développement du Groupe, nous souhaitons renforcer notre équipe Maintenance en recrutant un(e) Technicien(ne) de Maintenance (F/H).

Dans le cadre d'un poste en CDI et rattaché(e) au service Maintenance, vous serez un véritable acteur dans le processus de fabrication des produits alimentaires en **assurant les opérations de maintenance, les dépannages et les améliorations du matériel de production sur différents ateliers du site.**

Le poste est basé au sein de notre Siège Social à Guer (56).

Vos missions seront les suivantes :

- Assurer la maintenance préventive et curative des installations dans un univers moderne et automatisé
- Identifier et diagnostiquer les défaillances techniques et les résoudre
- Régler et optimiser l'outil de production : création de format, de programme
- Suivi de la Gestion de Maintenance Assistée par Ordinateur (GMAO)
- Participer à des groupes de travail dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue du parc machine (rétrofit, upgrade...)

Profil

Issu(e) d'une formation en maintenance industrielle (Bac pro à Bac+2), vous disposez d'une première expérience significative en tant que Technicien de maintenance idéalement en industrie Agroalimentaire.

Vous comptez parmi vos compétences :

- Vous avez de solides connaissances en électricité industrielle
- Vos compétences en mécanique, automatisme, pneumatique et hydraulique sont reconnues

Vos qualités sont les suivantes :

- Organisé(e), rigoureux(se) et autonome, vous avez la capacité à résoudre efficacement les problèmes rencontrés
- Vous êtes dynamique, réactif(ve) et reconnu(e) pour votre capacité à communiquer
- Vous aimez travailler dans la bonne humeur et êtes toujours prêt(e) à relever de nouveaux défis !

Au-delà des compétences attendues, nous recherchons une personne passionnée par la technique, dotée d'un bon sens du relationnel et souhaitant s'investir dans une aventure humaine et familiale.

Si vous recherchez des missions polyvalentes en mécanique, hydraulique, électrique et électrotechnique dans un univers mécanisé vous offrant de réelles perspectives d'évolutions ?

Alors n'hésitez plus, commencez l'aventure en postulant à cette offre !

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe Recrutement puis avec l'équipe Qualité. Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.

Rejoindre l'aventure Mix Buffet, c'est se créer l'opportunité de progresser et d'évoluer dans un environnement familial et chaleureux.



ANIMATEUR(TRICE) D'EQUIPE NETTOYAGE (F/H)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Missions

Dans le cadre d'un départ en retraite, Mix Buffet recrute un Animateur d'Equipe en CDI pour le service Nettoyage. Vous serez en charge de coordonner, réguler et animer l'activité de l'atelier en organisant l'activité, en développant la démarche qualité et en participant directement à la gestion du personnel.

Sous la responsabilité du Responsable de nuit, vous aurez pour missions :

- Assurer le management et l'animation des collaborateurs ainsi que la planification de l'activité
- S'assurer du bon démarrage du nettoyage et distribuer les consignes de poste en mettant en œuvre les moyens nécessaires à l'atteinte des objectifs dans le respect des normes
- Evaluer les besoins en effectif avec le Responsable de service
- Contribuer à des activités opérationnelles de nettoyage industriel
- Intégrer, accueillir et former les nouveaux arrivants
- Remonter les informations liées au nettoyage auprès du responsable de service

→ Il s'agit d'un poste avec des horaires de nuit.

Profil

Issu(e) d'une formation en Hygiène et Environnement, vous justifiez d'une expérience réussie sur une fonction similaire avec idéalement des connaissances en nettoyage industriel. Organisé(e) et force de proposition, vous aimez travailler en équipe et savez faire preuve de pédagogie.

Vous êtes reconnu(e) pour vos qualités relationnelles, votre sens de la communication ainsi que pour votre capacité d'adaptation. De plus, vous avez une aptitude pour le travail de nuit.

Passionné(e) par les actions de terrain, votre dynamisme et votre appétence pour le management d'équipe sont autant d'atouts nécessaires à la réussite de vos missions.

Avantages : Rémunération fixe en fonction du profil (expérience et compétences), Intéressement, Participation, 13ème mois, prime d'habillage, prime de présence, Mutuelle d'entreprise...

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe Recrutement puis avec le Directeur de production et le responsable de service.

Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.

Rejoindre l'aventure Mix Buffet, c'est se créer l'opportunité de progresser et d'évoluer dans un environnement familial et chaleureux.



ASSISTANT(E) RH (F/H)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Missions

Vous êtes à la recherche d'une expérience professionnelle enrichissante dans le domaine des Ressources Humaines ? Intégrez notre équipe, dynamique et en pleine croissance, pour apporter votre pierre à l'édifice durant une période estivale intense !

Afin de renforcer les équipes pendant l'été, nous recrutons deux personnes en CDD du 2 juin au 22 août 2025.

- 1 personne pour le pôle Paie
- 1 personne pour le pôle Recrutement

Vos principales missions seront les suivantes :

- Créer et mettre à jour les dossiers individuels des salariés
- Corriger quotidiennement les anomalies (saisie des absences, congés...)
- Gérer les entrées/sorties du personnel ainsi que toutes les attestations administratives nécessaires
- Assurer le suivi des fins de contrats
- Répondre aux sollicitations d'ordre administratif du personnel

Profil

Vous préparez un diplôme en ressources humaines/ BUT GEA et recherchez une opportunité pour mettre en pratique vos connaissances ? Rejoignez notre service RH pour une expérience significative de plusieurs mois !

Vous êtes dynamique, doté(e) d'un bon relationnel et appréciez le travail en équipe.

Vous avez de bonnes compétences en expression écrite et orale, nécessaires pour interagir efficacement avec différents interlocuteurs. Vous faites preuve de discrétion et respectez la confidentialité des informations traitées.

Rejoignez-nous pour vivre une expérience enrichissante et valorisante pour votre parcours !
Alors n'hésitez plus, commencez l'aventure en postulant à cette offre !

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe Recrutement puis avec l'équipe Ressources Humaines. Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.

Rejoindre l'aventure Mix Buffet, c'est se créer l'opportunité de progresser et d'évoluer dans un environnement familial et chaleureux.



CHEF(FE) DES VENTES REGION IDF NORD EST (F/H)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Aujourd'hui, Mix Buffet recrute sa(son) **Chef(fe) des ventes région GMS (F/H)** pour dynamiser la région **IDF Nord Est** sous la responsabilité de Sylvie RASPIENGEAS, notre Directrice National des Ventes.

Dans le cadre d'un CDI, rattaché(e) au service Commercial, vous serez en charge du **développement du chiffre d'affaires et appliquerez la politique commerciale** de l'Entreprise sur votre région, pour le développement de **nos gammes de produits Frais Emballé (salades, pizzas, apéritif, solution repas) et du concept de restauration Salad Bar**.

Sous la responsabilité de la Directrice Nationale des Ventes France, vous managez, accompagnez, fédérez une équipe commerciale composée de 8 Chefs de Secteur et êtes en charge de l'évaluation, de la formation et du développement des compétences de l'ensemble de vos collaborateurs dans un climat de travail motivant et épanouissant.

Par ailleurs, vous êtes garant(e) de la réalisation des objectifs de ventes fixés (quantitatifs et qualitatifs) de votre région. Vous êtes chargé(e) de la croissance du chiffre d'affaires, dans le respect des accords nationaux et régionaux et êtes en charge de la gestion et du développement des comptes régionaux (Négociation en Centrales régionales).

Profil

De formation supérieure commerciale, **maîtrisant parfaitement les méthodes de vente et de négociation, vous justifiez d'une première expérience dans le management et l'animation d'équipe commerciale, idéalement d'une expérience confirmée en GMS en tant que Chef(fe) de ventes Région.**

Manager de proximité confirmé, votre charisme vous octroie une autorité naturelle auprès de vos collaborateurs.

Rigoureux(se) et passionné(e), votre adaptabilité, votre capacité d'écoute, votre ouverture d'esprit, vos aptitudes à exprimer clairement les objectifs à la force de vente sont des qualités qui vous assureront la réussite de ces missions.

Vous habitez idéalement le secteur pour être proche de vos clients et optimiser ainsi vos tournées.

Si vous avez envie de rejoindre une équipe engagée et dynamique aux valeurs familiales : Rencontrons-nous !

Lors de votre intégration, nous vous accompagnons avec un **parcours de formation personnalisé** sur nos produits et nos techniques de vente.

Matériel fourni pour la bonne réalisation de vos missions : Véhicule, Ordinateur et Téléphone

Rémunération fixe en fonction du profil (expérience et compétences) + variables liés à l'atteinte des objectifs, Intéressement, Participation, Mutuelle d'entreprise ...



CHEF(FE) DES VENTES REGION SUD-EST (F/H)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Aujourd'hui, Mix Buffet recrute un(e) **Chef(fe) des Ventes GMS (H/F)** afin de dynamiser la région Sud-Est (**départements : 69/13/06/83/38/74/30/84/63/42**) sous la responsabilité du **Directeur National des Ventes**.

Dans le cadre d'un **CDI** et rattaché(e) au service Commercial, vous serez en charge du **management et coaching d'une équipe de Chef de Secteur GMS, du développement de notre présence en points de vente GMS, du développement du chiffre d'affaires et appliquerez la politique commerciale** de l'entreprise sur votre région.

Votre activité sera dédiée au développement de notre **gamme libre-service pour la marque Mix en Snacking et Pizza. L'accompagnement de nos équipes sur le terrain est notre priorité (avec en moyenne 3 jours de tournée terrain par semaine) ainsi que la relation privilégiée avec nos clients en GMS.**

Lieu de résidence souhaitée : Lyon/Marseille

Sous la responsabilité du Directeur Nationale des Vente France, vous managez, accompagnez, pilotez et fédérez une équipe commerciale composée de 8 Chefs de Secteur. Vous serez en charge de l'évaluation, de la formation et du développement des compétences de l'ensemble de vos collaborateurs dans un climat de travail motivant et épanouissant.

Par ailleurs, vous êtes garant(e) de la réalisation des objectifs de ventes fixés (quantitatifs et qualitatifs) de votre région. Vous êtes chargé(e) de la croissance du chiffre d'affaires, dans le respect des accords nationaux et régionaux et pouvez être en charge de la gestion et du développement des comptes régionaux (Négociation en Centrales régionales).

Profil

De formation supérieure commerciale, maîtrisant parfaitement les méthodes de vente et de négociation, vous justifiez d'une expérience confirmée en GMS en tant que Chef de Secteur ainsi qu'une première expérience dans le management et l'animation d'équipe commerciale.

Véritable manager de proximité confirmé, votre charisme vous octroie une autorité naturelle auprès de vos collaborateurs. Rigoureux(se) et passionné(e), votre adaptabilité, votre capacité d'écoute, votre ouverture d'esprit, vos aptitudes à exprimer clairement les objectifs à la force de vente sont des qualités qui vous assureront la réussite de ces missions.

Si vous avez envie de rejoindre une équipe engagée et dynamique aux valeurs familiales : Rencontrons-nous !

Lors de votre intégration, nous vous accompagnons avec un **parcours de formation personnalisé** basé sur la découverte de nos équipes, de nos métiers ainsi que de nos process et outils.

Une rémunération reconnaissant votre engagement : Rémunération fixe en fonction du profil (expérience et compétences) + variables liés à l'atteinte des objectifs, Intéressement, Participation, 13ème mois, Mutuelle d'entreprise ...
Matériel fourni pour la bonne réalisation de vos missions : Véhicule, Ordinateur et Téléphone.

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec l'équipe Ressources Humaines puis avec l'équipe Commerciale. Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.

Rejoindre l'aventure Mix Buffet, c'est se créer l'opportunité de progresser et d'évoluer dans un environnement familial et chaleureux.



CONDUCTEUR DE MACHINE EQUIPE NUIT (H/F)

Implanté en Bretagne depuis les années 2000 à La Chapelle Bouëxic en Ille et Vilaine (35), La Crêperie Le Guen et la Maison le Guen poursuit la mission qu'elle s'est donnée dès le départ : proposer des recettes délicieuses.

Forte de son savoir-faire dans, la production de crêpes & galettes et de pâtisseries bretonnes, la crêperie Le Guen continue son développement. A ce titre, nous recrutons aujourd’hui un(e) conducteur(rice) de machine pour compléter nos équipes

Missions

Sous la responsabilité de l'Animatrice de production vous aurez pour missions :

- Conduire les manèges de production de crêpes et galettes (réglages)
- Assurer le contrôle (visuellement) des produits
- Réaliser les enregistrements des paramètres de fabrication et de traçabilité des produits
- Nettoyer et désinfecter le matériel et les équipements en fin de production

Après une période d'intégration et de prise en main de nos outils de production, vous serez formés et accompagnés pour être en mesure de réaliser la préparation des pâtes à crêpes et galettes en autonomie (à moyen terme).

Profil

Issu(e) des métiers de l'agroalimentaire, vous justifiez d'une expérience sur des fonctions équivalentes, idéalement dans la production agroalimentaire. Vous êtes doté d'une bonne culture des bonnes pratiques d'hygiène qualité.

Nous sommes ouverts à un profil débutant(e).

Vos qualités sont les suivantes :

- Aptitude au travail en équipe
- Organisation et rigueur
- Rapidité et autonomie

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe Recrutement puis avec le Responsable Production.

Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.

Horaires : équipe de nuit

Ce poste comporte du port de charge



CHEF DE SECTEUR GMS PICARDIE (H/F)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Afin d'accompagner notre conquête sur de nouveaux marchés, Mix Buffet recrute un(e) **Chef de Secteur GMS** pour le secteur de la Picardie sous la responsabilité de Bruno notre **Chef Des Ventes Régionales**.

Dans le cadre d'un CDI et rattaché(e) au service Commercial, vous serez en charge du développement du chiffre d'affaires et appliquerez la politique commerciale de l'Entreprise sur votre secteur.

Vos principales missions sur votre secteur seront les suivantes :

- Assurer le référencement des gammes libre-service pour la marque Mix en Snacking et Pizza sur les points de vente de votre secteur grâce aux actions de vente, de revente et de veille concurrentielle
- Développer le chiffre d'affaires grâce à la construction de plans d'affaires en PDV via la négociation du référencement des gammes, la revente des opérations promotionnelles et la mise en place d'actions merchandising
- Assurer un reporting régulier vers l'Entreprise

Poste basé idéalement à **Amiens** couvrant le secteur des départements **60 et partiellement 02, 59, 62 et 80**.

Profil

Fort(e) d'une **première expérience réussie** en tant que Chef de Secteur / Commercial dans l'univers GMS, vous avez le **goût des challenges** et votre **expérience terrain** dans le milieu de la GMS vous permet de **maîtriser les techniques de vente et de négociation**.

Au-delà des compétences attendues, nous recherchons également **une personnalité** ! Si vous êtes reconnu(e) pour votre **persévérance**, votre **sens du relationnel**, votre **écoute** et votre **dynamisme** votre profil nous intéresse !

Vous habitez idéalement le secteur pour être proche de vos clients et optimiser ainsi vos tournées.

Si vous avez envie de rejoindre une équipe engagée et dynamique aux valeurs familiales : Rencontrons-nous !

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil, alors ce poste est fait pour vous !

Lors de votre intégration, nous vous accompagnons avec un **parcours de formation personnalisé** sur nos produits, nos outils et nos techniques de vente.

Matériel fourni pour la bonne réalisation de vos missions : Véhicule, Ordinateur et Téléphone.

Rémunération fixe en fonction du profil (expérience et compétences) + variables liés à l'atteinte des objectifs, Intéressement, Participation, Prime annuelle, Mutuelle d'Entreprise ...

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec l'équipe Ressources Humaines puis avec le service Commerce. Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.

Rejoindre l'aventure Mix Buffet, c'est se créer l'opportunité de progresser et d'évoluer dans un environnement familial et chaleureux.



OPERATEUR DE PRODUCTION AGROALIMENTAIRE QUALIFIE (F/H)

Implanté en Bretagne depuis 1998 et acteur économique incontournable du secteur Agroalimentaire, le groupe MIX BUFFET a choisi le secteur du Snacking pour permettre aux consommateurs de bénéficier d'une alimentation variée et équilibrée, tout en dégustant des produits naturels et savoureux.

Au sein du groupe MIX BUFFET, Mix Buffet Traiteur a pour spécialité la fabrication des produits apéritifs traiteurs et entrées chaudes. Fort de ses trois sites de production et de ses 320 salariés, Mix Buffet Traiteur est une entreprise à taille humaine en évolution permanente ! Vous souhaitez intégrer une entreprise fière de ses produits et en plein essor, rejoignez-nous !

Missions

Dans le cadre de son évolution, Mix Buffet Traiteur recrute pour son site de Pleumeleuc des **Conducteurs(rices) de Machine** pour ses ateliers de conditionnement et de mise en carton. Affecté à l'une de nos machines de production, vous conduirez des outils de fabrication, de conditionnement et d'operculage.

Sous la responsabilité des Animateurs d'Equipe, vous aurez notamment pour missions :

- Effectuer les réglages et approvisionner la machine en matières premières
- Réaliser les tests et contrôles au démarrage, en cours et en fin de production (détecteurs métaux, soudure, taux d'oxygène et poids) sur sa ligne
- Suivre les consignes de fabrication (cadence, quantité à produire, normes de qualité des produits)
- Vérifier et/ou adapter le programme informatique en surveillant et envoyant les ordres à exécuter
- Nettoyer et vérifier les éléments de l'ensemble automatisé lorsque le système est au repos
- Réaliser la maintenance de premier niveau
- Déetecter et signaler les dysfonctionnements à l'Animateur d'équipe
- Réaliser les productions dans le respect des protocoles d'hygiène/qualité et de sécurité

Profil

Forté d'une première expérience sur des fonctions équivalentes, idéalement dans un univers agroalimentaire. Vous êtes dotés d'une bonne culture des bonnes pratiques d'hygiène qualité.

Vos qualités sont les suivantes :

- **Organisé(e), rigoureux(se), et autonome** vous avez la capacité à mener plusieurs sujets en parallèle
- Vous êtes **réactif(ve)** et reconnu(e) pour votre capacité à vous adapter à diverses situations
- Vous êtes **dynamique** et aimez **travailler en équipe**

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe Recrutement puis avec le Responsable de Production.

Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.



OPERATEUR(RICE) DE NETTOYAGE INDUSTRIEL (H/F)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Missions

Aujourd'hui, Mix Buffet recrute un/une **Opérateur(rice) de nettoyage industriel (F/H)** sous la responsabilité de l'animateur d'équipe.

Dans le cadre d'une création de poste en CDI et rattaché(e) au service Nettoyage, vous serez en charge d'exécuter les différentes opérations de nettoyage et de désinfection d'un secteur donné et ce, dans le respect de consignes et modes opératoires, du temps imparti et des exigences en matière d'hygiène alimentaire, de sécurité et d'environnement.

Vos principales missions seront les suivantes :

- Effectuer le prélavage des surfaces et des machines de production
- Assurer le nettoyage et la désinfection des surfaces et des machines de production
- Conduire une ou plusieurs machines automatiques ou semi-automatiques de production pendant les opérations de nettoyage
- Mettre en œuvre des produits d'entretien complexes dans le cadre de procédures de sécurité rigoureuses
- Assurer le démontage et le remontage des machines en cas de besoin

Profil

Vous êtes à la recherche d'un poste de nuit et vous disposez d'une première expérience dans le nettoyage industriel, acquise idéalement dans un environnement agroalimentaire (protocole, respect de consignes et modes opératoires, procédure de nettoyage).

Vous êtes reconnu(e) pour votre rigueur, votre dynamisme et votre efficacité pour mener à bien les missions qui vous seront confiées.

Votre ponctualité et votre esprit d'équipe sont des qualités qui seront fortement appréciées !

Les conditions proposées :

- Poste à pourvoir en CDI dès que possible à temps plein
- Horaires de nuit, travail possible le samedi
- Rémunération fixe en fonction du profil (expérience et compétences)
- Primes diverses : prime de présence, prime d'habillage, intérressement, participation aux bénéfices, 13ème mois



PHOTOGRAPHE CULINAIRE (F/H)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Missions

Aujourd'hui, nous recrutons **un(e) Photographe Culinaire (F/H)** sous la responsabilité du Responsable Digital/Studio de Création. Dans le cadre d'un CDI et rattaché(e) au **service Marketing/Communication**, vous serez en charge de la photographie culinaire, des créations graphiques et de l'élaboration des supports de communication interne/externe.

Ce poste est basé à Guer dans le Morbihan (56).

Missions

- Photographie : stylisme et prise de vue produit (packshot, set design et mise en ambiance) pour une utilisation sur tous les supports de communication Mix Buffet (digitaux / books / argumentaires...).
- Gestion de la base de données photos (classement, suivi et mise à jour).
- Assurer l'interface avec les partenaires extérieurs et fournisseurs.
- Des capacités en réalisation graphique seront appréciées.

Profil

Issu(e) d'une **formation BAC+2/+3 en photographie, graphisme/design** et/ou présentant une **expérience concluante sur des fonctions équivalentes** dans le secteur Agroalimentaire idéalement, vous avez une **maitrise des techniques de photographie** (reflex numérique) en studio/extérieur et une **connaissance des spécificités des formats digitaux** (web et réseaux sociaux).

Vous aimez le challenge et l'innovation, êtes une personne investie, dynamique, autonome et agile. Vous appréciez le travail en équipe et démontrez une forte sensibilité au stylisme culinaire. Vous faites preuve d'un esprit créatif, curieux et pétillant.

Vos compétences :

- Maitrise des outils de retouche, création et exécution Adobe Creative Cloud (environnement Apple)
- Maitrise de la chaîne graphique

Vos qualités sont les suivantes :

- Gout pour l'esthétique, le graphisme
- Organisation, rigueur
- Autonomie
- Créativité
- Curiosité
- Capacité à travailler en équipe

Pour postuler, assurez-vous d'inclure un book de vos réalisations ou un lien vers une présentation en ligne indispensable.

Vous êtes passionné(e) par la photographie culinaire et souhaitez mettre votre talent au service d'une entreprise dynamique dans le secteur Agroalimentaire? Rejoignez notre équipe!

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe recrutement puis avec l'équipe Marketing/Communication.

Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.

Rejoindre l'aventure Mix Buffet, c'est se créer l'opportunité de progresser et d'évoluer dans un environnement familial et chaleureux.



TECHNICIEN DE MAINTENANCE NUIT (H/F)

Depuis plus de 20 ans, faire mieux, chaque jour, c'est l'ambition qui nous anime au quotidien, une mission qui implique une évolution permanente de notre métier.

Entreprise familiale, nous élaborons et fabriquons des produits traiteur, salades composées, pizzas, burgers, produits apéritifs, wraps et crêpes et galettes. Située en Bretagne, en plein cœur de la forêt de Brocéliande à Guer (56), l'entreprise s'est développée autour de 3 valeurs fondamentales : l'audace, l'agilité et l'investissement. Oser de nouvelles recettes, miser sur la créativité, associer les goûts et les textures, choisir les meilleurs ingrédients, privilégier les approvisionnements locaux et responsables et exiger le plus haut niveau de qualité : autant de valeurs qui fondent l'histoire de Mix Buffet.

En 2013, Mix Buffet a lancé la marque Mix au sein du rayon Traiteur Libre-service. La marque est challenger sur deux marchés : le snacking (salades et wraps) et les pizzas au rayon frais grâce à des solutions repas alliant plaisir, créativité culinaire et responsabilité.

Missions

Afin d'accompagner le développement du Groupe, nous souhaitons renforcer notre équipe Maintenance en recrutant un(e) **Technicien(ne) de Maintenance (F/H)**.

Dans le cadre d'un poste en CDI et rattaché(e) au service Maintenance, vous serez un véritable acteur dans le processus de fabrication des produits alimentaires en assurant les **opérations de maintenance, les dépannages et les améliorations du matériel de production sur différents ateliers du site**.

Le poste est basé au sein de notre Siège Social à Guer (56).

Horaires : poste de nuit

Vos missions seront les suivantes :

- Assurer la maintenance préventive et curative des installations dans un univers moderne et automatisé
- Identifier et diagnostiquer les défaillances techniques et les résoudre
- Régler et optimiser l'outil de production : création de format, de programme
- Suivi de la Gestion de Maintenance Assistée par Ordinateur (GMAO)
- Participer à des groupes de travail dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue du parc machine (rétrofit, upgrade...)

Profil

Issu(e) d'une formation en maintenance industrielle (Bac pro à Bac+2), vous disposez d'une première expérience significative en tant que Technicien de maintenance idéalement en industrie Agroalimentaire.

Vous comptez parmi vos compétences :

- Vous avez de solides connaissances en électricité industrielle
- Vos compétences en mécanique, automatisme, pneumatique et hydraulique sont reconnues

Vos qualités sont les suivantes :

- Organisé(e), rigoureux(se) et autonome, vous avez la capacité à résoudre efficacement les problèmes rencontrés
- Vous êtes dynamique, réactif(ve) et reconnu(e) pour votre capacité à communiquer
- Vous aimez travailler dans la bonne humeur et êtes toujours prêt(e) à relever de nouveaux défis !

Au-delà des compétences attendues, nous recherchons une personne passionnée par la technique, dotée d'un bon sens du relationnel et souhaitant s'investir dans une aventure humaine et familiale.

Si vous recherchez des missions polyvalentes en mécanique, hydraulique, électrique et électrotechnique dans un univers mécanisé vous offrant de réelles perspectives d'évolutions ?

Alors n'hésitez plus, commencez l'aventure en postulant à cette offre !

Vous bénéficieriez d'un **parcours d'intégration complet**, basé sur la découverte de nos équipes, de nos métiers ainsi que de nos process et outils. **Une rémunération reconnaissant votre engagement** : Rémunération fixe en fonction du profil (expérience et compétences), Intéressement, Participation, 13ème mois, prime d'habillage, prime de présence, Mutuelle d'entreprise ...

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe Recrutement puis avec l'équipe Technique. Une visite du parc machines est également prévu dans le processus de recrutement.

Rejoindre l'aventure Mix Buffet, c'est se créer l'opportunité de progresser et d'évoluer dans un environnement familial et chaleureux.



CHEF D'EQUIPE MAINTENANCE (F/H)

Implanté en Bretagne depuis 1998 et acteur économique incontournable du secteur Agroalimentaire, le groupe MIX BUFFET a choisi le secteur du Snacking pour permettre aux consommateurs de bénéficier d'une alimentation variée et équilibrée, tout en dégustant des produits naturels et savoureux.

Au sein du groupe MIX BUFFET, Mix Buffet Traiteur a pour spécialité la fabrication des produits apéritifs traiteurs et entrées chaudes. Fort de ses trois sites de production et de ses 320 salariés, Mix Buffet Traiteur est une entreprise à taille humaine en évolution permanente ! Vous souhaitez intégrer une entreprise fière de ses produits et en plein essor, rejoignez-nous !

Missions

Dans le cadre de son évolution, Mix Buffet Traiteur recrute pour son site de Fougères un(e) Chef(fe) d'Equipe de Maintenance. Sous la responsabilité du Responsable Maintenance, vous aurez notamment pour missions :

- Animer l'équipe maintenance en lien avec le Responsable Maintenance (gestion/planification des interventions, distribution des consignes de postes, intégration et accueil des nouveaux collaborateurs...)
- Former et accompagner les techniciens
- Relayer les informations nécessaires au bon fonctionnement de façon ascendante et descendante
- Garantir le bon fonctionnement des différentes installations de production utilisant des technologies variées (mécanique, électrotechnique, automatisme) et qui interviennent dans le processus de production, de conditionnement et d'étiquetage des produits.
- Remonter les défauts terrains
- Suivre et accompagner les démarriages des nouveaux process
- Réaliser les actions de maintenance curative et préventive sur un parc machine en constante évolution
- S'assurer de la bonne application des procédures de maintenance
- Être garant de la traçabilité GMAO des interventions réalisées par les équipes
- Suivre et accompagner les démarriages des nouveaux process

Profil

Issu(e) d'une formation Bac+2/3 électrotechnique ou maintenance, vous justifiez d'une **expérience d'au moins 5 à 10 dans la maintenance d'outils de production agroalimentaire**. Vous êtes doté d'une bonne culture des bonnes pratiques d'hygiène qualité.

Vous comptez parmi vos compétences :

- Connaissances des outils/machines de production agroalimentaire
- expertise en maintenance industrielle
- Maîtrise des outils informatiques et bureautiques

Vos qualités sont les suivantes :

- Esprit d'équipe et pédagogie
- Réactivité, efficacité, adaptabilité
- Rigueur, sens de l'organisation

Ce poste nécessite de travailler en 2X7.

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe Recrutement puis avec notre Directeur Industriel.

Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.



CHEF D'EQUIPE MISE EN CARTON / EXPEDITION (F/H)

Implanté en Bretagne depuis 1998 et acteur économique incontournable du secteur Agroalimentaire, le groupe MIX BUFFET a choisi le secteur du Snacking pour permettre aux consommateurs de bénéficier d'une alimentation variée et équilibrée, tout en dégustant des produits naturels et savoureux.

Au sein du groupe MIX BUFFET, Mix Buffet Traiteur a pour spécialité la fabrication des produits apéritifs traiteurs et entrées chaudes. Fort de ses trois sites de production et de ses 320 salariés, Mix Buffet Traiteur est une entreprise à taille humaine en évolution permanente ! Vous souhaitez intégrer une entreprise fière de ses produits et en plein essor, rejoignez-nous !

Missions

Dans le cadre de son évolution, Mix Buffet Traiteur recrute pour son site de Pleumeleuc un(e) **Chef(fe) d'Equipe affecté à l'atelier de Mise en Carton / Expédition**. Sous la responsabilité de l'Animateur d'Equipe, vous serez en charge d'un "ilot" de lignes d'étiquetage/formage/encaissement (3 à 4 lignes). Vous aurez notamment pour missions :

- Piloter une ou plusieurs lignes (formeuses/encaisseuses/étiquetage) en s'appuyant sur les conducteurs de machine
- Mettre en œuvre et suivre le programme de du service (quantités produites, qualité de la production, productivité/rendements)
- Garantir le respect des normes de productivité, de qualité, de sécurité, d'environnement sur l'ensemble des lignes supervisées
- S'assurer de la fluidité de la transmission des informations avec l'atelier Conditionnement
- Suivre le travail de son équipe
- Déetecter et remonter à l'animateur d'équipe les dysfonctionnements rencontrés
- Assurer la maintenance de 1er niveau
- Intégrer et former les nouveaux arrivants (formation au poste, normes qualité et sécurité, point intégration)
- Contribuer aux activités opérationnelles de production sur ligne

Profil

Issu(e) d'une formation en agroalimentaire vous justifiez d'une première expérience sur des fonctions équivalentes, idéalement dans un univers agroalimentaire. Vous êtes doté d'une bonne culture des bonnes pratiques d'hygiène qualité et êtes à l'aise avec les outils industriels.

Vous comptez parmi vos compétences :

- Bases solides en **management** pour animer et fédérer les équipes
- Culture Qualité Produit

Vos qualités sont les suivantes :

- **Organisé(e), rigoureux(se) et autonome**, vous avez la capacité à mener plusieurs sujets en parallèle
- Vous êtes **réactif(ve)** et reconnu(e) pour votre capacité à vous adapter à diverses situations
- Vous êtes **dynamique** et **bon(ne) communicant(e)**, vous présentez de bonnes aptitudes pour travailler en équipe

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe Recrutement puis avec le Responsable de Production.

Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.



CHEF D'EQUIPE PATISSERIE/BOULANGERIE (F/H)

Implanté en Bretagne depuis 1998 et acteur économique incontournable du secteur Agroalimentaire, le groupe MIX BUFFET a choisi le secteur du Snacking pour permettre aux consommateurs de bénéficier d'une alimentation variée et équilibrée, tout en dégustant des produits naturels et savoureux.

Au sein du groupe MIX BUFFET, Mix Buffet Traiteur a pour spécialité la fabrication des produits apéritifs traiteurs et entrées chaudes. Fort de ses trois sites de production et de ses 320 salariés, Mix Buffet Traiteur est une entreprise à taille humaine en évolution permanente ! Vous souhaitez intégrer une entreprise fière de ses produits et en plein essor, rejoignez-nous !

Missions

Dans le cadre de son évolution, Mix Buffet Traiteur recrute pour son site de Pleumeleuc un(e) **Chef(fe) d'Equipe affecté à l'atelier Pâtisserie.**

Sous la responsabilité de l'Animateur d'Equipe, vous aurez notamment pour missions :

- Mettre en œuvre et suivre le programme de fabrication journalier de l'atelier
- Superviser l'équipe Pâtisserie/Boulangerie et s'assurer de l'application des instructions
- Contribuer aux activités opérationnelles de production (laminage, pétrins, fabrication, alimentation des lignes de production)
- Veiller à la bonne utilisation des machines employées et au bon suivi des recettes de fabrication
- Mettre en œuvre et suivre le programme de du service (quantités produites, qualité de la production, productivité/rendements)
- Déetecter et signaler les dysfonctionnements à l'Animateur d'Equipe
- Contribuer aux activités opérationnelles de production sur ligne
- Assurer la maintenance de 1er niveau
- Intégrer et former les nouveaux arrivants (formation au poste, normes qualité et sécurité, point intégration)

Profil

Issu(e) des métiers de la Boulangerie/Pâtisserie ou d'une formation CAP / BAC Professionnel en Boulangerie/Pâtisserie ou en Production Industrielle, vous justifiez d'une expérience dans la production agroalimentaire, idéalement en Boulangerie/Pâtisserie Industrielle ou Charcuterie Pâtissière. Vous êtes doté d'une bonne culture des bonnes pratiques d'hygiène qualité.

Vous comptez parmi vos compétences :

- Bases solides en **management** pour animer et fédérer les équipes
- Culture Qualité Produit

Vos qualités sont les suivantes :

- **Organisé(e), rigoureux(se) et autonome**, vous avez la capacité à mener plusieurs sujets en parallèle
- Vous êtes **réactif(ve)** et reconnu(e) pour votre capacité à vous adapter à diverses situations
- Vous êtes **dynamique** et **bon(ne) communicant(e)**, vous présentez de bonnes aptitudes pour travailler en équipe

Après étude des candidatures, nous organiserons un entretien avec notre équipe Recrutement puis avec le Directeur de Production.

Tout au long du process recrutement, vous serez en contact avec le Service Ressources Humaines.