

Saucier H/F



Le contexte

Située à 30 minutes de Strasbourg, IDHEA est une entreprise spécialisée dans la fabrication, la production et la vente de sauces froides et épices depuis plus de 50 ans. L'entreprise est présente sur les marchés du Food Service, Industrie et GMS, en France et à l'international.

Filiale de l'Alliance GYMA COMEXO, reconnue parmi les leaders européens dans le domaine des sauces et épices, nous bénéficions d'une position stratégique sur le marché.

IDHEA se distingue par la diversité de son assortiment, la qualité de ses produits et l'innovation, avec notamment un laboratoire R&D.

IDHEA est une entreprise qui offre à la fois la flexibilité d'une PME et son expertise d'un acteur majeur de son secteur industriel. Au sein du site de Hochfelden, vous trouverez une entreprise à taille humaine avec une culture forte et des valeurs ancrées : viser l'excellence, par passion, grâce à l'esprit d'équipe, pour la satisfaction client.

Les missions :

Au sein de l'équipe Production, vous serez amené(e) à effectuer les missions suivantes :

- Préparer les matières premières et fabriquer les produits en toute autonomie, suivant un mode opératoire défini, sur un équipement du type Mixer/Mélangeur
- Respecter les consignes, les instructions et les procédures de fabrication
- Assurer la sécurité, l'hygiène et la traçabilité des opérations de fabrication
- Contrôler la qualité de la production, afin de garantir la conformité des produits fabriqués.
- Effectuer les saisies de production dans l'ERP et alimenter les indicateurs.
- Contribuer aux activités annexes du service fabrication, en développant la polyvalence et le travail d'équipe (préparation, lavage, manutention).
- Communiquer et échanger les informations utiles avec les équipes.

Profil requis

- 👉 Esprit d'équipe et sens de l'organisation
- 👉 Dynamisme, rigueur et autonomie
- 👉 Forte présence terrain et excellent relationnel
- 👉 Maîtrise des outils informatiques
- 👉 Expérience du travail en équipes successives (3x8) et capacité d'adaptation aux rythmes de production.

Les plus

- 👉 Une équipe soudée
- 👉 Un accompagnement sur l'apprentissage de notre métier.
- 👉 Une intégration personnalisée transversale accompagné par les ressources humaines.
- 👉 13eme mois.
- 👉 Panier repas.
- 👉 Avantages CSE.
- 👉 Accessible en vélo et avec les transports en commun (800m de la gare).
- 👉 Prise en charge 75% de votre abonnement de transport public.

Pour postuler

Vous souhaitez rejoindre une entreprise en plein changement et où les valeurs humaines sont au centre de nos préoccupations, si cette offre vous correspond, n'hésitez plus, envoyez votre CV à l'adresse suivante : srh@idhea.fr

Date de diffusion : 07/2026