



Communiqué de presse

Plozevet, le 06 juillet 2021

Capitaine Cook, la conserverie d'Agromousquetaires, recrute une trentaine de collaborateurs en CDI

Capitaine Cook, unité de production d'Agromousquetaires située à Plozevet (29), recrute une trentaine de collaborateurs en CDI, sur divers postes : opérateurs de production, conducteurs de ligne, animateurs d'ateliers, ou encore techniciens de maintenance. La conserverie bretonne bénéficie du label « Entreprise du Patrimoine Vivant » qui valorise ses savoir-faire uniques en matière de conserves de poissons, qui se transmettent de génération en génération.

Des emplois pérennes au sein d'une entreprise au savoir-faire unique

Chez Capitaine Cook, les salariés ont en moyenne 14 ans d'ancienneté et participent quotidiennement au maintien de la tradition, à la transmission d'un savoir-faire unique au service de la qualité et du goût des produits. Une trentaine de postes en CDI sont à pourvoir, sur différents métiers : opérateurs de production, conducteurs de ligne, animateurs d'ateliers, ou encore techniciens de maintenance. Capitaine Cook tient à mettre en œuvre son projet d'entreprise sur la transition générationnelle, structuré autour de quatre enjeux clés : l'insertion durable des jeunes dans l'emploi, la fidélisation des collaborateurs, la transmission des savoirs et compétences ainsi que le maintien dans l'emploi des collaborateurs en fin de carrière. La campagne de recrutement de l'unité de production contribue à remplir ces objectifs. Les candidats peuvent découvrir les offres et postuler sur le site <https://www.carrieres-mousquetaires.com/> ou appeler le site au 02 98 51 52 70.

Un savoir-faire et une tradition historiques, valorisés par le label « Entreprise du Patrimoine Vivant »

Fondée en 1877, la conserverie Capitaine Cook fabrique une large gamme de conserves de sardines préparées de façon traditionnelle, maquereaux et thon. Les principales étapes de transformation du poisson se font manuellement, par des gestes très précis qui sont transmis de génération en génération, ce qui est valorisé par le label « Entreprise du Patrimoine Vivant ». L'usine sélectionne rigoureusement ses matières premières, et propose des recettes raffinées qui font le succès des produits Capitaine Cook auprès des consommateurs, avec 20 millions de conserves vendues chaque année. Capitaine Cook a participé en 2019 à l'opération « Usines Ouvertes » organisée par Agromousquetaires, dans une démarche d'ouverture et a ainsi dévoilé à 130 consommateurs les coulisses d'une conserverie traditionnelle.

À propos d'Agromousquetaires :

Grâce au modèle unique « Producteurs & Commerçants » qui rassemble Agromousquetaires et Intermarché, acteur de la proximité, Agromousquetaires est engagé dans le soutien à l'économie des territoires et la pérennisation des PME en France. Avec 11 000 salariés, une soixantaine de sites de production regroupés en six pôles de performances, Agromousquetaires est un acteur agroalimentaire majeur en France. Pour plus d'informations sur le pôle agroalimentaire du Groupement Les Mousquetaires : [Agromousquetaires](#) - [@agromousquetaire](#) - [Espace journaliste](#)

Contacts Presse : SOURCE RP

Charlotte Rabilloud - 06 62 03 28 34 / 01 85 78 66 32 - charlotte@source-rp.com

Michelle Kamar - 06 09 24 42 42 / 01 85 78 66 31 - michelle@source-rp.com