

Agent de production (H/F)

85700 Pouzauges [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Actual Les Herbiers recherche pour un de ses clients plusieurs **Agents de production**. Vous souhaitez intégrer une entreprise Agro-alimentaire, spécialiste dans la viande de lapin, vous intégrer une vraie structure familiale, à taille humaine, dans laquelle vous aurez des échanges conviviaux quotidiens avec votre direction. Cette offre vous intéresse ? Nous vous invitons à postuler via notre site en ligne ou à venir directement en agence pour un entretien.

ACTUAL LES HERBIERS, c'est une équipe de 4 personnes, au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences. Notre objectif : construire ensemble votre travail ! Vous êtes accompagné par une équipe professionnelle et dynamique à votre écoute ! Cerise sur le gâteau, nous vous proposons le livret ACTUAL qui vous rapporte 12% d'intérêts par an ! Pour plus d'informations contactez nous ! Et n'hésitez pas à en parler autour de vous!

Le poste

3 postes à pourvoir à compter de début août jusqu'à au moins fin août avec reconduction possible sur du moyen ou long terme.

Polyvalence demandée sur les secteurs suivants:

- secteur scie : utilisation de la scie pour la découpe
- désossage
- conditionnement, emballage, préparation de commandes

Le scieur découpe-conditionnement effectuée de manière alternée ou continue, une ou plusieurs des missions suivantes :

Scier les lapins frais ou congelés à l'aide d'une scie à ruban mécanique.

Nettoyer et ranger le poste à la pause et en fin de journée.

Appliquer les règles de traçabilité des productions.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Le désosseur effectuée de manière alternée ou continue, une ou plusieurs des missions suivantes :

Désosser manuellement à l'aide d'un couteau sur un portique, sur table ou sur obus un lapin entier

ou de parties précises en fonction des fiches techniques et du cahier des charges.

Effectuer les opérations de préparation, d'approvisionnement et de rangement de la ligne,

y

compris ranger et nettoyer les petits matériels aux pauses et à la fin du travail.

Appliquer les règles de traçabilité des productions.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

L'opérateur conditionnement effectue de manière alternée ou continue, une ou plusieurs des missions suivantes :

Effectuer la mise en barquette ou colis des découpes de lapins.

Contrôler la conformité des articles avant filmage ou avant la mise du couvercle.

Corriger la présentation des découpes.

Ecarter les pièces non conformes en déclassés.

Préparer, nettoyer et ranger le poste en début de production, à la pause et en fin de journée

Appliquer les règles de traçabilité des productions.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Les postes à pourvoir ne sont pas divisibles.

Horaire matin et/ou journée

35h/semaine

Le profil recherché

Idéalement avec expériences en agroalimentaire, vous recherchez un poste à pourvoir sur du long terme.

Le travail au froid ne vous fait pas peur, la cadence et le contact avec la viande non plus !

Mission avec polyvalence et utilisation possible de l'outil informatique.