

Ouvrier agroalimentaire à la Ferté Bernard (H/F)

72400 La Ferté-Bernard [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 10.52 / Heure

L'entreprise

Entreprise d'industrie agroalimentaire située à La Ferté-Bernard, notre client est spécialisé dans la préparation industrielle de produits élaborés à base de viande. Faisant partie du Groupe Cosnelle, cette entreprise est reconnue pour son expertise et sa qualité.

Avec une taille comprise entre 10 et 249 employés, notre client se positionne comme un acteur majeur dans le secteur d'activité de la préparation industrielle de produits à base de viande. Son engagement envers l'excellence lui permet de répondre aux exigences les plus élevées.

L'entreprise bénéficie également du soutien et des ressources de Actual La Ferté-Bernard, une agence renommée qui accompagne les entreprises dans leurs besoins en recrutement. Située au 45bis Avenue du Général de Gaulle, 72400 La Ferté-Bernard, l'agence Actual est réputée pour son professionnalisme et son expertise.

Avec 600 agences dans tout le pays, Actual est un réseau solide qui offre une couverture nationale étendue. De plus, avec 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, Actual dispose des outils nécessaires pour accompagner les collaborateurs vers la réussite.

Au total, Actual compte plus de 3550 collaborateurs, tous engagés à fournir des services exceptionnels aux entreprises et aux candidats. En rejoignant notre client, vous aurez l'opportunité de travailler au sein d'une entreprise dynamique et innovante, où vous pourrez développer vos compétences et progresser dans votre carrière.

Devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle ...

Le poste

L'Agence Actual **Intérim Insertion** est à la recherche d'un Ouvrier agroalimentaire à La Ferté-Bernard (72400) pour un contrat d'une semaine ou plus

Sous la responsabilité du chef de production, vous aurez pour mission principale de réaliser différentes tâches au sein de l'atelier. Vous serez en charge de mettre sous-vide, d'utiliser le poussoir et de préparer les salades. De plus, vous conditionnerez les produits et effectuerez diverses tâches de manutention.

Afin de garantir la cadence de production, il sera primordial que vous soyez en mesure d'assurer une excellente qualité tout au long du processus. Votre rigueur et votre souci du détail seront donc des atouts indispensables.

Ce poste ne requiert pas de travail à temps partiel et offre une rémunération horaire de 10.52 €.

Nous sommes à la recherche d'une personne dynamique et motivée ayant idéalement une première expérience dans le domaine agroalimentaire. Si vous êtes prêt(e) à rejoindre notre équipe passionnée, n'hésitez pas à postuler dès maintenant !

Pour postuler :

Veillez envoyer votre CV et lettre de motivation à l'adresse suivante :
recrutement@actual.fr

Nous attendons avec impatience votre candidature !

Le profil recherché

Ouvrier agroalimentaire à la Ferté-Bernard (H/F)

Nous recherchons un ouvrier agroalimentaire motivé et dynamique pour rejoindre notre équipe à La Ferté-Bernard. Le candidat idéal devra être capable de travailler dans un environnement de production rapide et respecter les normes d'hygiène et de sécurité.

Niveau d'étude: Sans diplôme

Niveau d'expérience: Moins d'1 an

Les responsabilités du poste incluent :

- Préparation des ingrédients : Mesurer, peser et mélanger les différents ingrédients selon les recettes spécifiques.
- Contrôle qualité : Effectuer des vérifications régulières pour garantir la conformité des produits aux normes de qualité établies.
- Conditionnement : Emballer et étiqueter les produits finis, tout en respectant les consignes d'emballage.
- Nettoyage et entretien : Maintenir un environnement propre en suivant les procédures de nettoyage établies.

Pour réussir dans ce poste, le candidat doit posséder les compétences suivantes :

- Rapidité : Capacité à travailler efficacement dans un environnement où le rythme est soutenu.
- Rigueur et respect des normes : Suivre les procédures et les normes d'hygiène et de sécurité pour assurer la qualité des produits.
- Esprit d'équipe : Capacité à collaborer avec les autres membres de l'équipe pour atteindre les objectifs communs.
- Flexibilité horaire : Être disponible pour travailler selon des horaires variables, y compris les week-ends et les jours fériés.

Nous offrons un environnement de travail stimulant, de nombreuses opportunités d'apprentissage et une rémunération compétitive. Si vous êtes passionné par le secteur agroalimentaire et que vous souhaitez contribuer à la production de produits de qualité, nous serions ravis de vous rencontrer.

Postulez dès maintenant !