

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

53110 LASSAY LES CHATEAUX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 Dès que possible
 Durée : 6 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'équipe LEADER Lassay-les-Châteaux - Audrey, Claire, Marie et Mélissa - vous accompagne tout au long de votre parcours afin de faire de cette opportunité professionnelle une véritable réussite.

Le poste

Plusieurs opportunités sont à saisir chez notre client, expert en transformation de viandes de volailles :

Préparation et abattage des volailles

- **Réceptionner** les volailles vivantes, **les suspendre** sur un rail aérien et procéder à la saignée.

Découpe

- **Manutention manuelle** des caisses de viandes pour approvisionner les lignes de découpe
- **Mise sur obus** de la carcasse pour passage sur la ligne de découpe ; effectuer les opérations de découpe et de découpe secondaire, de parage des viandes de volaille

Transformation en produits semi-finis ou finis

- Selon les commandes, **préparer sous forme** de rôtis, escalopes, paupiettes, sautés
- **Manutention manuelle** des caisses de viandes pour stockage en chambres froides avant conditionnement

Conditionnement

- **Manutention manuelle** des caisses de viandes pour approvisionner les lignes de conditionnement
- **Conditionner la viande** de volaille selon le type (sous vide, sous film) et selon cahier des charges clients
- **Etiqueter puis transférer** dans les chambres froides

Expéditions

- **Ficelage** des cartons / **Palettisation manuelle** selon cahier des charges / **Filmage** de la palette
- **Utilisation du transpalette** pour stocker en chambres froides
- **Assurer** le suivi de traçabilité

Tous ces postes sont à assurer dans le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité, en maintenant notamment l'espace de travail sécurisé et propre, après élimination des déchets.

Horaires de travail : De journée.

Rémunération : SMIC

Le profil recherché

Vous êtes rigoureux, dynamique et motivé ?

Voici les qualités que nous recherchons :

- **Maîtrise des équipements** : À l'aise avec les outils et machines utilisés en production agroalimentaire.
- **Hygiène & sécurité** : Respect strict des normes en vigueur, souci constant de la propreté et de la sécurité.
- **Esprit d'équipe** : Capacité à collaborer dans un environnement collectif, souvent en cadence.
- **Organisation & fiabilité** : Suivi des consignes, sens des responsabilités, autonomie sur son poste.

Les avantages du Groupe Actual :

Salaire fixe,

Avantages Actual : +10% IFM et + 10% ICCP,

Un compte épargne Actual rémunéré à 12%/an,

Une mutuelle intérimaire,

L'accès au service du FASTT (logement, mobilité, garde d'enfants, ect.)

Nous sommes à vos côtés pour vous guider et répondre à toutes vos questions !

Vous aimez le travail bien fait, avez envie de vous investir dans une entreprise du secteur agroalimentaire ? Postulez dès maintenant, on vous attend !