Ouvrier agroalimentaire (H/F)

24750 BOULAZAC ISLE MANOIRE 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

SOBEVAL, située à Boulazac a pour activité principale la transformation et conservation de la viande de boucherie . Elle s'engage à fournir des produits d'exception à ses clients.

Sa vision est axée sur l'excellence et l'innovation pour répondre aux besoins du marché avec des produits hautement qualitatifs.

Toujours en quête d'amélioration, notre client élargit sa gamme pour proposer une variété complète de viande de veau, allant de la carcasse aux produits élaborés prêts à cuisiner.

Le poste

Reflex recrute pour son client un Ouvrier agroalimentaire (h/f) pour un poste basé à BOULAZAC ISLE MANOIRE

Les principales missions incluent la découpe, l'identification, l'emballage, et la mise en barquette de viande.

Nous recherchons un candidat motivé et dynamique, prêt à s'investir dans une équipe passionnée par le secteur agroalimentaire.

C'est un poste à temps plein, sur du long terme en horaires de matin.

N'hésitez pas à postuler si vous êtes intéressé par ce défi passionnant. Reflex, votre partenaire emploi, est là pour vous accompagner tout au long du processus de recrutement.

Le profil recherché

Notre client ne demande pas de compétences particulières, juste un SAVOIR ETRE au top (motivation / dynamisme et rigueur) et une envie d'être formé en vue de trouver un métier compétent pour rejoindre leur équipe.

Pour réussir dans ce poste, le candidat devra démontrer une excellente dextérité manuelle et une capacité à travailler efficacement en équipe.

Une expérience préalable dans le secteur agroalimentaire serait un plus.

De plus, vous devait être capable de respecter les délais de production et de vous s'adapter aux environnements de travail (froid).

REFLEX PERIGUEUX
3 Rue du Président Wilson - 24000 Périgueux - 05 53 02 14 14

reflex actual emploi

Une attention particulière aux détails est également requise pour ce poste afin d'assurer la qualité des produits finis.

Ce poste offre une opportunité unique de contribuer à la fabrication de produits alimentaires de qualité tout en développant ses compétences dans un environnement dynamique et stimulant.