

Agent de fabrication (H/F)

72320 VIBRAYE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Basée à Vibraye dans la Sarthe, notre client est une entreprise familiale Sarthoise spécialisée dans la production et la commercialisation de viandes fraîches et de produits de charcuterie, essentiellement à base de porc.

Charcuterie Sarthoise de Père en Fils sur 3 générations depuis 1948, notre client valorise son expérience et son savoir-faire à travers des produits de charcuterie traditionnels et de qualité. L'entreprise vend ses produits auprès des professionnels de la restauration collective & commerciale, des grossistes/détaillants ainsi que pour la grande distribution (rayons libre-service et traditionnel).

Le poste

Vous travaillerez sous la responsabilité du chef de production tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité et les bonnes pratiques de fabrication.

Vos principales missions seront d'assurer les pesées et les mélanges des épices, tout en respectant les règles de la traçabilité, des ordres de fabrications en tenant compte des allergènes présent dans l'atelier.

Vous devrez également assurer le contrôle qualité de la production et le rangement de votre espace de travail.

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste d'Ouvrier agroalimentaire (h/f) :

Niveau d'études : Sans diplôme

Niveau d'expérience : Moins d'1 an

Nous recherchons un candidat motivé et dynamique pour rejoindre notre équipe en tant qu'agent de préparation épices.

Le candidat idéal devrait avoir une expérience dans le domaine, être organisé, détenir des connaissances en informatique, connaître les règles d'hygiènes en agro-alimentaire et les règles de sécurité.

Le poste requiert une grande attention aux détails, travailler de manière efficace dans un environnement rapide et exigeant.

Le candidat devra être capable de suivre des procédures strictes et respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le candidat doit également être en mesure de travailler en équipe, de communiquer efficacement avec ses collègues et de suivre les directives du superviseur.

La motivation, la rigueur, le respect des normes ainsi qu'un sens aigu des responsabilités sont des qualités indispensables pour réussir dans ce poste.

Nous offrons une opportunité de rejoindre une entreprise dynamique et en pleine croissance, où vous pourrez développer vos compétences et progresser professionnellement.

Si vous êtes prêt à relever ce défi, postulez dès maintenant et rejoignez notre équipe d'ouvriers agroalimentaires passionnés !