

Agent de fabrication congèle (H/F)

72320 VIBRAYE [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

 € 11.88 / Heure

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).

Taille : 10 à 249

Activité : 1013A Préparation industrielle de produits à base de viande

Nom Agence : ACTUAL LA FERTE BERNARD

Adresse Agence : 45bis Avenue du Général de Gaulle, 72400 La Ferté-Bernard

Avec 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement au service des entreprises en France, Actual est un acteur majeur du secteur.

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

Le poste

Sous la responsabilité du chef de production, vos principales missions sont :

- Réceptionner les matières premières
- Expédier les produits congelés
- Approvisionner les lignes de production, ateliers et services- manutention
- Assurer la cadence de production
- Assurer la qualité de production

Si le poste est au froid il y aura une Prime de froid versé.

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'Ouvrier agroalimentaire.

Le candidat idéal devrait avoir une expérience dans le domaine.

Le poste requiert une grande attention aux détails et une capacité à travailler de manière efficace dans un environnement rapide et exigeant. Le candidat devra être capable de suivre des procédures strictes et respecter les normes de sécurité alimentaire.

Une bonne dextérité manuelle est donc essentielle sur ce poste.

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 !