

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

85250 CHAVAGNES EN PAILLERS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 11.94 / Heure

L'entreprise

L'agence Leader accompagne son client, acteur majeur dans l'industrie agroalimentaire, dans le recrutement d'opérateurs de production.

Notre client est spécialisé dans la production et la commercialisation de produits à base de viande. Reconnue pour son expertise dans le domaine agroalimentaire, l'entreprise s'engage également envers des pratiques durables et responsables tout au long de sa chaîne d'approvisionnement.

Le poste

Dans un environnement agroalimentaire dynamique, vous aurez un rôle clé au sein de l'entreprise avec pour missions :

- La préparation de votre poste de travail : vérification de l'état et du bon fonctionnement des outils ou des appareils
- La réalisation des opérations liées à l'élaboration des produits : pesage / façonnage, ficelage, poussage, moulage / démoulage, désossage
- Le contrôle de la qualité du produit et de sa conformité
- La réalisation des opérations liées au conditionnement des produits (mise en barquette, médaillage...Etc).

Ce poste demande une certaine rigueur et une capacité à travailler dans un environnement à 4°C avec du contact viande crue (poulet/dinde/porc).

Conditions & Avantages :

Le poste est à pourvoir en contrat intérimaire.

Ce poste est à temps plein, 35 heures par semaine.

Vous travaillerez en équipe en horaire 2x7 (matin & après midi). Vous pourrez être amené à travailler le samedi matin selon un planning établi à l'année.

Salaire attractif de 1900€ brut mensuel (salaire fixe + primes diverses) hors samedis et prime de froid.

Un accompagnement quotidien sur site est assuré par votre Agence Leader et une formation interne au poste sera effectuée avant la prise de poste.

Le profil recherché

Ce poste nécessite de valider les points suivants :

- Capacité à travailler efficacement en équipe.
- Motivation et volonté d'apprendre.
- La polyvalence.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Aucune expérience préalable requise. Formation interne et encadrement assuré.

N'hésitez plus et rejoignez notre équipe en postulant dès maintenant !