


Conducteur de ligne (H/F)

85600 Montaigu Vendée [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 02/02/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 1980 / Mois

L'entreprise

Bref, j'ai trouvé l'agence qu'il me fallait.

Ils m'ont demandé : "C'est quoi ton projet ?". J'ai répondu. Ils ont cherché. Pas une offre au hasard, non. La meilleure. Celle qui me correspond. Ils m'ont parlé de formation et d'accompagnement. J'ai senti que j'allais évoluer.

Puis, ils ont sorti l'argument massue. Ils m'ont parlé du Livret Actual. Ça rapporte 12% d'intérêts par an. J'ai fait le calcul dans ma tête. J'ai buggé. C'est énorme.

Ils ont ajouté : "On a un CSE pour tes loisirs, des opérations fidélité et si tu nous recommandes une connaissance, c'est 70€ de prime de parrainage". J'ai commencé à appeler tout mon répertoire.

"Bref, chez Actual Montaigu, on ne fait pas de l'intérim, on fait du Travail une Chance".

Intégrer Sodebo c'est intégrer une entreprise française et familiale spécialisée dans la fabrication et la distribution de produits alimentaires, principalement des plats préparés et des sandwiches. Fondée en 1973 par un couple de charcutiers-traiteurs, Sodebo est devenue au fil des années une marque reconnue et appréciée en France.

L'entreprise se distingue par son engagement envers la qualité de ses produits, en utilisant des ingrédients frais et en privilégiant les recettes traditionnelles. Sodebo propose une large gamme de produits, allant des pizzas et des pâtes aux salades et aux wraps, en passant par les sandwiches et les quiches.

Sodebo accorde également une grande importance à l'innovation et à la diversité de ses offres. Elle propose régulièrement de nouveaux produits et s'adapte aux tendances du marché, tout en restant fidèle à ses valeurs de qualité et de saveur.

Le poste

A la recherche d'un poste de Conducteur de ligne (h/f) ?

Vous êtes au bon endroit, notre offre devrait vous plaire !

Rattaché(e) au Team Leader de votre service, vous conduisez une ligne de fabrication composée d'une ou plusieurs machine(s) de fabrication automatisée(s). Que vous soyez conducteur de machine, boulanger, cuisinier, , vous partagez un objectif commun : mettre votre savoir-faire au profit de la fabrication de produits gourmands et sains, tout en respectant les enjeux de productivité, d'hygiène, de qualité et de sécurité !

Vos missions :

- Piloter la ligne/les machines
- Procéder à l'installation de la ligne/des machines
- Ajuster les réglages
- Réaliser les activités de production
- Conduire les différentes machines et remplacer si besoin les opérateurs
- Effectuer les contrôles (visuels, sensoriels, techniques)
- Surveiller le bon fonctionnement des matériels de la ligne et procéder aux réglages si nécessaires
- Approvisionner la ligne en matières premières et consommables
- Réaliser les changements de production
- Nettoyer, désinfecter, ranger la ligne selon les procédures définies
- Relayer les informations
- Récupérer, transmettre et partager les informations nécessaires à l'activité
- Solliciter l'intervention des différents acteurs en fonction des besoins
- Enregistrer les opérations effectuées (manuellement ou informatiquement)

Les conditions proposées :

- Poste à pourvoir en CDI dès que possible à temps plein
- Parcours de prise de poste et d'accompagnement
- Horaires en 2x8, 3x8 ou nuit (en fonction de l'unité)
- Rémunération : 1980€ brut mensuel + prime froid + prime habillage + indemnité de déplacement

Le profil recherché

Votre personnalité :

Pour mener à bien cette mission, vous vous appuyez sur votre autonomie et votre rigueur. Vos capacités d'organisation et de réactivité vous permettent de faire face aux priorités et aux aléas de production tout en contrôlant vos émotions. Reconnu pour vos qualités relationnelles, vous aimez travailler en équipe. Personne optimiste et volontaire, vous avez envie d'apprendre et de vous investir sur du long terme !

Votre parcours :

Vous possédez une première expérience en industrie agroalimentaire dans la conduite de lignes/machines automatisées et/ou dans les métiers de bouche (cuisinier, boulanger, pâtissier,) qui vous a permis de développer vos compétences techniques et culinaires.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions !

Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !