

Chef d'équipe conditionnement (H/F)

01960 SERVAS [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

Actual Bourg en Bresse, agence d'emploi (intérim, CDI, CDD, formation), recherche actuellement pour un de ses clients, **un chef d'équipe conditionnement (h/f)**.

Notre agence est généraliste avec une expertise particulière en agroalimentaire, logistique, industrie et BTP.

Aujourd'hui, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France avec 4 100 collaborateurs et plus de 600 agences, Actual group est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit au travail pour tous. Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Vous travaillerez pour notre client, spécialisé dans la fabrication de charcuterie à base de porc.

Le poste

Vos missions au quotidien :

- Organiser, coordonner et animer le travail de votre équipe sur ligne de conditionnement
- Remplacer la Responsable d'atelier en cas d'absence
- Former et accompagner les nouveaux opérateurs
- Identifier les dysfonctionnements et proposer des actions d'amélioration
- Assurer la traçabilité et compléter les documents de suivi
- Réaliser la maintenance de 1er niveau (changement de formats, moules, etc.)

Contrat 35H/semaine - Du lundi au vendredi - Poste en horaire de matin fixe pouvant varier en fonction de l'activité.

Rémunération : 14.16 € brut/h + prime froid 4%

Le profil recherché

Votre profil :

- Vous avez déjà encadré une équipe en production ou en agroalimentaire
- Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Vous êtes une personne réactive, organisée et motivante, qui aime fédérer autour d'un objectif commun

Prêt(e) à faire la différence ?

Marine, Benjamin & Philippe seront ravis de vous rencontrer afin de faire du travail une chance!