

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

53420 CHAILLAND [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 12.31 / Heure

L'entreprise

Ergos, votre agence d'intérim d'insertion, est le N°1 de l'accompagnement social et professionnel en France. Nous croyons en votre potentiel et nous vous accompagnons pour sécuriser votre parcours. L'objectif premier, est de permettre aux candidats (h/f) d'acquérir une expérience professionnelle significative, de gagner en confiance, stabilité sociale et financière.)

En travaillant avec nous, vous bénéficiez de nombreux avantages :

Épargne : Livret rémunéré à 12% à l'année.

Accompagnement : Un(e) conseiller(e) spécialisé(e) dédié(e) à votre écoute.

"Chez Ergos, on recrute, on accompagne, on forme ! Peu importe nos différences, nous avons tous notre place."

Le poste

Ergos Ernée recherche pour l'un de ses clients, expert dans la transformation de volailles, un ouvrier agroalimentaire (H/F).

Vos missions

Vous intervenez sur la préparation fine des produits afin de garantir une qualité optimale avant le conditionnement :- Plusieurs postes à pourvoir:

- Découpe & Parage : Retirer avec précision les morceaux de gras et de cartilage. Désosser les pièces de volailles selon les modalités de parage définies. Veiller à séparer rigoureusement les matières non conformes et évacuer les produits finis vers les convoyeurs de conditionnement. Respecter strictement les règles d'hygiène alimentaire et les consignes de sécurité liées au maniement des outils tranchants.
- Conditionnement / mise en barquette.

Éléments de rémunération : Salaire SMIC. Avantages : Prime d'habillement, prime de froid/d'environnement.

Horaires : Prise de poste entre 04h05 et 05h00 au parage et 06h30 et 08h00 au conditionnement.

Le profil recherché

Vous êtes une personne minutieuse, dynamique et reconnue pour votre dextérité manuelle.

Vos qualités professionnelles :

- Rigueur : Pour garantir une découpe nette et conforme aux exigences du client.
- Rapidité : Capacité à maintenir la cadence de production tout en assurant un travail de précision.
- Vigilance : Respect permanent des protocoles de sécurité et d'hygiène. Supporter la vue du sang, et ne pas être sensible aux odeurs.
- Compétences : Maîtrise impérative des techniques de parage et de découpe au couteau.
- Conditions de travail : Travail en environnement froid (4-5°C) avec station debout prolongée.

Ce poste est ouvert aux personnes en situation de handicap.