

# Ouvrier agroalimentaire (H/F)

65700 MAUBOURGUET [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire

Dès que possible

Durée : 2 mois

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

## L'entreprise

Intéressé(e) par ce poste ? L'équipe Actual vous attend ! Transmettez-nous votre CV sans tarder.

## Le poste

### Production et préparation des produits :

- Réception et tri des matières premières
- Découpe, désossage, parage de viandes (canard, foie gras)
- Mise en marinade, assaisonnement selon les recettes traditionnelles
- Cuisson, pasteurisation ou stérilisation des produits

### Conditionnement et emballage :

- Mise en barquette ou en bocal des produits finis
- Étiquetage, pesée et scellage des emballages
- Contrôle de conformité (visuel, poids, température)

### Contrôle qualité & traçabilité :

- Surveillance des normes d'hygiène et de sécurité
- Contrôle des dates, des températures et des DLC
- Enregistrement des données de production et des non-conformités

### Nettoyage & entretien :

- Nettoyage des équipements et des lignes de production
- Application des protocoles de désinfection en fin de poste
- Participation au maintien d'un environnement de travail propre et sûr

#### Participation à la performance de l'atelier :

- Respect des cadences de production
- Signalement des dysfonctionnements techniques ou des anomalies
- Travail en équipe avec les opérateurs, chefs d'équipe et services qualité

#### **Le profil recherché**

Vous êtes rigoureux(se), dynamique et ponctuel(le)

Une première expérience en agroalimentaire est un plus

Vous êtes à l'aise avec le travail en équipe et en environnement froid