


## Agent de production (H/F)

85250 St Fulgent [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 02/02/2026

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.12 / Heure

### 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".

Avec 45 ANS D'EXPÉRIENCE SUR LE MARCHÉ DU FOOD SERVICE, notre client, expert des viandes cuites, farcis et carpaccios (Groupe LDC), recrute ses nouveaux Opérateurs de Production à Saint-Fulgent.

### Le poste

**Vous êtes prêt à mettre la main à la pâte (et à la viande !) pour fabriquer des produits traiteur de haute qualité ?**

#### **Le Challenge en Cuisine Industrielle :**

En tant qu'Opérateur, vous êtes un maillon essentiel de la chaîne de valeur :

-Fabrication & Préparation : Vous participez activement à la cuisine de nos produits (préparation des farcis, étapes de cuisson).

-Conditionnement de Précision : Vous assurez le tranchage, le conditionnement et la mise en étuis, garantissant la qualité de présentation pour nos clients.

-Qualité Inflexible : Vous êtes le garant du respect des normes d'hygiène et de qualité, dans un environnement exigeant.

#### **Pour réussir cette recette, vous devez être prêt(e) à :**

-Travailler au Froid : La préparation se fait en milieu réfrigéré pour garantir la fraîcheur de nos produits.

-Manier la Matière Première : Être à l'aise avec le contact et la manipulation de la viande et des produits charcutiers traiteur.

-Respecter le Rythme de Production (2x8) : Alternier entre les équipes du Matin (ex : 5h-13h) et de l'Après-midi (ex : 13h-21h). Pas de travail le week-end régulier.

**Revenus Complets** : Salaire de base (à partir de 12,12€/heure) PLUS des primes liées aux conditions de travail (froid, habillage, etc.).

## **Le profil recherché**

L'esprit d'équipe est votre sauce secrète : Même sans diplôme dans l'agroalimentaire, votre motivation et votre esprit d'équipe priment.

Débutants(es) bienvenu(e)s, c'est votre rigueur qui fera la différence !