

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

03120 Lapalisse [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

 € 11.88 / Heure

L'entreprise

Notre client s'impose comme un acteur majeur du secteur alimentaire en France. C'est une société française renommée qui fait partie du groupe **SICAREV**.

Spécialisée dans la transformation de viande, cette entreprise basée à **Lapalisse**, en **Auvergne-Rhône-Alpes**, excelle dans la production de charcuterie et de produits à base de viande.

Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Le poste

Nous recherchons des **Ouvriers Agro-alimentaire** sur le secteur de **Lapalisse (03120)**.

En tant qu'ouvrier agroalimentaire, vous aurez pour missions:

- **Découpe de viande**
- **Emballage**
- **Préparation de commandes**
- **Nettoyage**

Nous vous proposons un temps plein de 35 heures par semaine, en horaires de journées du lundi au vendredi.

Taux horaire : 11.91 €/h + indemnité kms + primes habillage

Profil débutant accepté

Etre intérimaire avec **Actual** vous permet également de profiter de nombreux avantages :

- **10% d'IFM à chaque fin de mission et 10% d'ICCP à chaque fin de mois**
- **Un compte épargne temps ayant un taux de 12%**
- **Possibilité d'acomptes à la semaine**
- **Une mutuelle dès la première heure de travail**
- **De nombreux services complémentaires du FASTT : aide au logement, garde des enfants, location de voiture**
- **Parrainage**

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste d' **Ouvrier Agro-alimentaire (h/f)** :

Le candidat devra être **dynamique, rigoureux** et capable de **travailler efficacement en équipe**.

La **polyvalence**, la **ponctualité et la communication** sont des qualités indispensables pour ce poste.