

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

24360 ST BARTHELEMY DE BUSSIERE [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

Le Saloir du Périgord créé en 1987 est spécialisé dans la fabrication de charcuterie sèche. Leurs jambons frais sont salés puis séchés entre 3 et 8 mois. Jambon avec os, jambon désossé, ou encore jambon tranché, sont autant de gammes que le Saloir du Périgord peut proposer.

Le poste

Vous recherchez un poste dans une entreprise locale, à taille humaine, où la qualité et le savoir-faire ont du sens ?

L'agence REFLEX vous propose de rejoindre Le Saloir du Périgord, une entreprise installée depuis 1987 au cœur du parc naturel régional Limousin-Périgord. Spécialisée dans la fabrication de jambons secs, elle produit chaque semaine près de 5 000 pièces issues d'approvisionnements locaux.

Dans le cadre de son développement, nous recrutons un **Conducteur de Machines (H/F)** souhaitant s'investir dans une production artisanale modernisée, où la rigueur et la passion vont de pair.

En tant que conducteur de machines, vous serez responsable du bon fonctionnement des lignes de production.

Vous veillerez à ce que les machines tournent comme une horloge, tout en garantissant la qualité irréprochable des produits.

Vous participerez également aux réglages, aux contrôles et à la maintenance de premier niveau.

Et parce qu'ici, le travail d'équipe est essentiel, vous collaborerez étroitement avec vos collègues pour faire avancer la production dans la bonne humeur.

Le profil recherché

Nous recherchons une personne dynamique, sérieuse et volontaire.

Si vous avez déjà une expérience en conduite de machines, c'est un vrai plus. Mais si vous êtes curieux, motivé et prêt à apprendre, votre envie de bien faire fera la différence. L'entreprise saura vous accompagner pour évoluer dans vos fonctions.

Si vous souhaitez intégrer une entreprise locale qui allie tradition, modernité et esprit d'équipe, ce poste est fait pour vous !