

Agent de production agroalimentaire(h/f) (H/F)

85290 MORTAGNE SUR SEVRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Actual Mortagne, c'est une équipe composée de 3 personnes, au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences. Notre objectif : construire ensemble votre travail ! Vous êtes accompagné par une équipe professionnelle et dynamique à votre écoute !

Le poste

Votre Agence ACTUAL MORTAGNE recherche pour l'un de ses clients, situé à Mortagne-sur-Sèvre, **2 Agents de production**, en environnement agroalimentaire.

1 agent de production congelé

1 agent de fabrication boucherie

L'agent de production congelé est principalement chargé d'effectuer la mise en forme standard des muscles de viande et d'approvisionner les lignes de production. Il est polyvalent et peut être amené à réaliser d'autres missions (déballage, sciage, conditionnement). Il veille à respecter les process de fabrication internes et les objectifs des plannings de production tout en respectant les règles d'Hygiène, de Qualité, de Sécurité et d'Environnement. Plus précisément, vous aurez pour missions :

Poste trancheur automatique :

- Dépose de muscle dans la presse
- Approvisionnement du trancheur automatique

Conditionnement de viande congelée

Poste layer et thermo-formeuse

- Dépose et récupération des produits moulés dans la presse
- Tranchage des produits sur trancheur vertical
- Approvisionnement de la thermo-formeuse ou de la ligne layer

L'agent de fabrication boucherie est principalement chargé de la fabrication et du conditionnement de produits finis frais. Il veille à respecter les process de fabrication internes et les objectifs des plannings de production tout en respectant les règles d'Hygiène, de Qualité, de Sécurité et d'Environnement. Plus précisément, vous aurez pour missions :

- Dépose de produits à différentes étapes du process (trancheur, surgélateur, ...)
- Pesée et conditionnement de produits dans la thermoformeuse
- Mise sous filet de rôtis
- Montage de brochette à la main ou à la machine
- Tri et calibrage de produits
- Mise en bac de découpe de viande
- Déssouvidage et préparation des matières premières pour les bouchers

Les postes sont à pourvoir dès que possible et sur du long terme.

Environnement froid (inférieur à 10 degrés).

Horaires en 2*7 : 06h00/13h00 ou 12h30/19h30

Rémunération :

- Taux horaire selon grille entreprise en vigueur
- Indemnité panier
- Indemnité transport
- IFM (indemnité de fin de mission) = 10% de la rémunération totale brute
- ICCP (indemnité compensatrice congés payés) = 10% de la rémunération brute (avec IFM)
- Mutuelle
- Prévoyance
- CSE selon condition d'ancienneté
- Nous disposons aussi d'un fond d'action sociale : le FASTT qui vous donne droit à différents services.
- Cerise sur le gâteau, nous vous proposons le livret ACTUAL qui vous rapporte 12% d'intérêts par an !

Le profil recherché

Le profil idéal ? Certainement vous.

Vous avez de l'expérience dans la fabrication de produits agroalimentaire ou vous êtes débutant !

Vous savez lire, écrire, parler et compter en français.

On dit de vous que vous avez une bonne résistance physique. En effet, le travail debout ne vous fait pas peur !

Vous êtes une personne dynamique et réactive.

Vous aimez l'action et les journées rythmées ?

Vous mettez un point d'honneur à respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

Vous êtes quelqu'un de rigoureux, méthodique et organisé.

Vous savez à la fois travailler en toute autonomie, mais vous avez également un fort esprit d'équipe ?

Vous cochez toutes les cases ? Parfait ! N'hésitez pas à postuler en ligne avec un CV à jour ou à nous contacter au 02 30 25 30 15.