

## Ouvrier agroalimentaire (H/F)

03290 Diou [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

L'entreprise, spécialisée dans **la production et la vente de pâtisseries et viennoiseries** fraîches ainsi que de plats traiteurs, collabore avec l'agence Actual Moulins, située à Moulins, une des 600 agences du groupe qui compte 3550 collaborateurs.

### Le poste

Nous recherchons un Ouvrier agroalimentaire (h/f) pour rejoindre notre équipe dynamique à DIOU (03290). Ce poste est une occasion unique de participer à la fabrication de produits de qualité.

Vos principales missions : approvisionner la chaîne de production en matières premières, fabriquer et conditionner les produits, ainsi que nettoyer et désinfecter les installations. Utilisation de petits matériels de découpe et d'appareils techniques type broyeurs/fours/pétrins.

Le poste est à temps plein, avec un horaire de 35 heures par semaine et un taux horaire de 11.88 brut de l'heure.

Plusieurs horaires possible en fonction du poste:

\* **Poste aux plats cuisinés:** 4h/11h20 ou 8h/15h20

\* **Poste aux entremets:** 5h/12h20 ou 6h-13h00

Ne manquez pas cette opportunité de développement professionnel au sein de notre entreprise. Ce poste est publié par notre agence de recrutement de confiance, toujours à la recherche des meilleurs talents.

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

*De 10% d'IFM et 10% d'ICP*

*Du compte épargne temps ayant un taux de 12%*

*D'acomptes à la semaine*

*D'une mutuelle dès la première heure de travail*

*De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)*

*FASTT*

### Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste d'Ouvrier agroalimentaire (h/f). Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude correspondant à un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Il est essentiel d'avoir une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine ou d'être bénéficiaire d'un diplôme dans les domaines de la cuisine ou boulangerie ou pâtisserie.

Le candidat doit démontrer une compétence solide dans la manipulation des équipements agroalimentaires et une capacité à respecter les normes de sécurité et d'hygiène. La capacité à travailler en équipe et à contribuer efficacement à la production est également primordiale.