

Agent de production (H/F)

65700 MAUBOURGUET [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Intéressé(e) par ce poste ? L'équipe Actual vous attend ! Transmettez-nous votre CV sans tarder.

Le poste

- Réaliser les opérations de découpe manuelle : magrets, cuisses, manchons, foie, etc.
- Utiliser correctement les outils de découpe (couteaux, scies, machines).
- Effectuer les opérations de parage, dégraissage ou désossage selon les normes internes.
- Approvisionner les lignes de production en matières premières.
- Participer à la préparation des produits transformés : confits, préparations culinaires, foie gras cru/cuit, produits emballés
- Suivre rigoureusement les recettes, grammages et procédures de fabrication.
- Réaliser les contrôles de qualité à chaque étape (poids, aspect, calibrage).
- Conditionner les produits (sous vide, barquettes, conserves).
- Étiqueter avec précision : DLC, lots, traçabilité, mentions obligatoires.
- Effectuer les contrôles visuels et vérifier la conformité des emballages

Le profil recherché

- Habileté manuelle et aisance avec les outils de découpe (couteaux, machines) si poste en découpe.
- Capacité à suivre des procédures strictes et à respecter la chaîne du froid.
- Rigueur dans le contrôle qualité, la traçabilité et l'étiquetage.
- Capacité à travailler dans un environnement frais (entre 0°C et 10°C).
- Rigueur, minutie et sens du détail.
- Dynamisme (station debout, port de charges légères à moyennes).
- Fiabilité, ponctualité et sérieux.
- Bon esprit d'équipe et capacité à communiquer clairement.
- Adaptabilité aux changements de rythme ou aux différentes étapes de production.