

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

53110 LASSAY LES CHATEAUX

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 1 jour

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'équipe LEADER Lassay-les-Châteaux - Claire, Mélissa, Audrey et Marie - vous accompagne tout au long de votre parcours pour faire de cette expérience professionnelle une réussite.

Le poste

Venez rejoindre l'équipe : ensemble, nous préparons les volailles qui régaleront toutes les tables à Noël ! Notre client, spécialiste de la transformation de viandes de volailles, recrute des talents motivés pour différents services de production.

Les services et vos missions

Service Abattoir

- Vidage des volailles manuel
- Calibrage des volailles et trie selon leurs poids
- Bridage placement des élastiques autour des pattes
- Vous travaillez dans un environnement à températures variables, en respectant les normes d'hygiène.

Horaires

Prise de poste à 5h00 du lundi au samedi

Modifiable selon le planning

Poste à pourvoir dès que possible

Rémunération : SMIC + Primes

Découpe

- Manutention des caisses pour approvisionnement des lignes
- Découpe et parage des viandes de volaille
- Préparation de produits festifs

Vous contribuez à créer des plats de fête de qualité pour les clients !

Horaires : 6h30 du lundi au samedi

Remunération : SMIC

Conditionnement

- Approvisionnement des lignes
- Conditionnement sous vide ou film selon le cahier des charges
- Étiquetage et stockage en chambre froide

Votre rôle est de préparer les produits pour qu'ils arrivent impeccables sur les tables de Noël !

Horaires : 2*8 ou 4 jours en horaires de journée (lundi au samedi 7h)

Rémunération : SMIC

Expéditions

- Ficelage, palettisation et filmage des cartons
- Utilisation du transpalette pour stockage
- Suivi de traçabilité

Vous assurez que les produits festifs partent dans les temps et en toute sécurité !

Horaires : 7h00 (journée) du lundi au samedi

Rémunération SMIC

Ces postes impliquent de travailler dans des environnements à températures d'environ 6°.

Le profil recherché

Compétences et qualités attendues :

- **Travail en équipe :** Vous appréciez la collaboration et savez vous intégrer dans un collectif pour atteindre les objectifs communs.
- **Rigueur :** Vous exécutez les tâches confiées avec précision, dans le respect des consignes et des standards de qualité.
- **Sens de l'hygiène et des règles sanitaires :** Vous appliquez les normes de sécurité alimentaire avec sérieux et vigilance.

Rejoignez une équipe dynamique et contribuez à la chaîne alimentaire avec précision et engagement, **postulez dès maintenant !**

Les avantages du Groupe Actual :

- Salaire fixe,
- Avantages Actual : +10% IFM et +10% ICCP,
- Un compte épargne Actual rémunéré à 12%/an,
- Une mutuelle intérimaire,
- L'accès aux services du FASTT (logement, mobilité, garde d'enfants, ect.).

Rejoignez notre équipe et faites partie de la magie de Noël !

Préparez, transformez, conditionnez et expédiez les volailles festives qui régaleront les familles pendant les fêtes. Chaque rôle compte pour que Noël soit réussi !