

Préparateur de sandwichs (H/F)

69001 LYON 01 [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 Dès que possible
 Durée : 4 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 1801 / Mois

L'entreprise

L'agence Actual de Neuville-sur-Saône collabore avec un artisan boulanger-pâtissier renommé,, qui opère dans le secteur de la boulangerie.

Le groupe Actual, 5ème acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Le poste

L'agence Actual de Neuville sur Saône recherche pour son client un **préparateur de sandwichs traiteur (H/F)** pour travailler en boulangerie pâtisserie sur Lyon.

Vos missions principales :

- Conception de salades, de plats de snacking.
- Suivre le modèle selon la fiche technique pour ajouter les ingrédients, réaliser les mélanges, et découper fruits et légumes
- Accomplir diverses tâches et de maintenir votre poste de travail parfaitement propre.

Ce poste est à temps plein, 35 heures par semaine du lundi au samedi selon planning, à partir de 5h30 à 13h30, avec un taux horaire de 11.88€ selon le profil.

Nous recherchons une personne motivée, prête à s'engager.

Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences dans un environnement stimulant et convivial !

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

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12% annuel
- Possibilité de demander des acomptes à la semaine
- Une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Parrainage

Sandrine, Garance et Elodie vous accueillent du lundi au vendredi à l'agence !

Le profil recherché

Il est crucial que le candidat ait une forte capacité à travailler en équipe et à suivre les instructions avec précision. Une attention particulière aux détails et un engagement envers l'hygiène et la sécurité alimentaire sont indispensables.

Nous valorisons également la capacité à gérer efficacement le temps et à s'adapter à un environnement dynamique. Une expérience préalable dans un cadre similaire serait un atout, mais n'est pas obligatoire.

Poste en station debout.