

Agent de production (H/F)

85590 Les Epesses [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 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

À la recherche d'un poste rythmé en agroalimentaire ? Ne bougez plus, nous avons ce qu'il vous faut.

Nous recherchons pour notre client basé aux Épesses, **des Agents de production SUR DU LONG TERME** (H/F).

Au sein de l'atelier, vous devrez assurer les opérations de fabrication et de conditionnement des produits :

- Fabrication des saucisses, merguez, rôtis, terrines, paupiettes...
- Mise en barquettes
- Conditionnement
- Mise en verrine
- Filmage
- Bouchonnage
- Étiquetage.

Ce poste implique du **travail au froid** et du **contact viande**.

Horaires en journée continue avec possibilité de fortes amplitudes sur certaines journées.

Rémunération et avantages :

- Taux horaire SMIC
- IFM (indemnité de fin de mission) = 10% de la rémunération totale brut
- 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 ! Pour plus d'informations contactez-nous ! Et n'hésitez pas à en parler autour de vous !

Le profil recherché

Le candidat idéal ? Certainement vous.

Notre client recherche avant tout des personnes motivées et qui souhaitent s'investir sur du long terme.

Une première expérience en agroalimentaire serait appréciée, mais pas obligatoire.

Vous devez être flexible au niveau des horaires.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, postulez en ligne avec un CV à jour ou contactez nous au 02 30 25 30 15.