

Conducteur de ligne (H/F)

29600 SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'entreprise est associée à l'agence Actual Morlaix, située dans la zone de l'Aéropole, Lieudit Pipi Bol, à Morlaix.

Avec un réseau de 600 agences réparties dans toute la France, Actual est un acteur majeur du secteur du recrutement. En plus de ses agences, Actual dispose également de 3 écoles de formation ainsi que 3 cabinets de recrutement.

Avec plus de 3550 collaborateurs, Actual offre un environnement dynamique et stimulant. L'entreprise se distingue par son engagement envers ses collaborateurs et propose des avantages attractifs tels que des comités d'entreprise (CE), un livret Actual avec un taux pouvant atteindre 12% et une mutuelle.

Travailler chez Actual signifie rejoindre une entreprise solide, en constante croissance et qui valorise les compétences de ses collaborateurs. Rejoignez-nous dès maintenant pour faire partie d'une équipe passionnée et engagée !

Devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle

Le poste

- Réaliser les réglages de précision en fonction des recettes et textures spécifiques aux produits végétaux vivants (ex : légumes frais, galettes végétales, falafels...)
- Assurer les démarrages, les changements de série, les réglages fins et les arrêts de la ligne.
- Garantir la qualité des produits en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.
- Réaliser les autocontrôles et participer à l'amélioration continue de la ligne.
- Travailler en collaboration avec la maintenance pour optimiser la performance de la ligne.
- Salaire de référence : 13.20 brut/h
- horaire en 3x8

Le profil recherché

- Expérience significative en gestion de ligne de transformation, idéalement dans l'agroalimentaire ou un environnement sensible.
- À l'aise avec les réglages mécaniques et les paramétrages automatisés.
- Rigueur, réactivité, sens des responsabilités et esprit d'équipe.
- Aisance avec les réglages mécaniques et systèmes automatisés.

- Goût pour les produits culinaires et le travail bien fait.