

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

01960 Servas [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 12 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.96 / Heure

L'entreprise

Sibert La Bresse, c'est l'institution incontournable de la charcuterie fine dans la région. Basée à Lières, cette entreprise est célèbre pour son savoir-faire artisanal, et tout particulièrement pour son boudin (noir ou blanc) qui est une véritable référence locale.

C'est une société qui allie tradition bressane et rigueur industrielle pour fournir les boucheries, les traiteurs et les grandes tables. Pour un candidat, c'est intégrer une entreprise qui porte haut les couleurs de la gastronomie de l'Ain, où l'hygiène et la passion du produit sont les priorités absolues.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique en tant qu'Opérateur agroalimentaire spécialisé dans la cuisson de produits charcutiers. Vous jouerez un rôle crucial dans notre processus de production en respectant nos recettes traditionnelles et en suivant les instructions spécifiques au métier de la charcuterie, avec pour matière première le porc.

Vos missions :

Programmer et assurer la mise en cuisson des produits. Surveiller les cuissons en effectuant des mesures régulières des températures et contrôler les équipements de cuisson. Après cuisson, vous assurerez le stockage des produits cuits dans des zones adaptées. Vous serez également responsable des documents de traçabilité et devrez avertir votre responsable de toute anomalie constatée. Le nettoyage des équipements et de votre poste fait également partie de vos tâches, toujours dans le respect des règles d'hygiène, de qualité, de sécurité et de délais.

Type de contrat : intérim

Temps de travail : 35 heures par semaine

Salaire : 12.10€ avec une prime de froid de 4% par heure soit 0.48€ puis une prime d'habillage de 0.46€ par heure également, un taux horaire passant à 13.04€ soit 1842€ net avec indemnités de fin de mission et congés payée.

Nous attendons avec impatience votre candidature pour rejoindre notre équipe et contribuer à notre succès dans le respect de notre tradition culinaire.

Le profil recherché

Votre profil :

Expérience préalable dans un ABATTOIR souhaitée

Connaissance des normes HACCP et des pratiques de sécurité alimentaire

Capacité à travailler en équipe et à suivre des instructions précises

Sens de l'organisation et rigueur dans le travail

Flexibilité et capacité à s'adapter à un rythme de travail soutenu

Si vous êtes passionné(e) par le secteur de la production et que vous souhaitez contribuer à un projet d'envergure, n'hésitez pas à postuler pour rejoindre notre équipe !

Notre agence est généraliste avec une expertise particulière en logistique, industrie et BTP.

Aujourd'hui, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France avec 4 100 collaborateurs et plus de 600 agences, Actual group est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit au travail pour tous.

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%

-Des acomptes à la semaine

-D'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)

-Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Prêt(e) à relever le défi ???

Christelle, Benjamin & Coline seront ravis de vous rencontrer afin de faire du travail une chance!