

Opérateur en saucisserie/brochettes (H/F)

44470 Carquefou [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

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :
Cheque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL
remunéré à 12% à l'année.

Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales,
toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

*ACTUAL CARQUEFOU, recherche pour l'un de ses clients, spécialisé dans la
fabrication de produits de charcuterie de qualité (jarrets de porc, jambons désossés,
saucisses, merguez, chorizo, brochettes, pâtes en crouste), un(e) Opérateur en
saucisseries/brochettes (h/f).*

Le poste

L'agence **Actual Carquefou** recrute pour l'un de ces clients **un(e) Opérateur en
saucisserie/brochettes (h/f)** situé à **CARQUEFOU 44470 FR.**

Ce poste implique d'assurer la fabrication, la préparation et le salage des produits, ainsi que
l'approvisionnement au poste de travail. Le contrôle qualité, le conditionnement sous vide,
le nettoyage et la désinfection du matériel, l'étiquetage et la mise en colis, ainsi que le
rangement des stocks font également partie des responsabilités.

Vous aurez également des missions supplémentaires sur ce poste :

- Préparer les viandes de porc (tri des morceaux) selon le protocole défini par le client
- Assembler les pièces de viandes / légumes sur des pique brochettes
- Réaliser la traçabilité sur l'informatique
- Contrôler la qualité du produits à chaque étape
- Conditionner les différentes pièces
- Nettoyer le matériel de l'usine

**Vous devrez réaliser vos tâches dans le respect des règles d'hygiène et de
sécurité en respectant les impératifs de production liées à une entreprise
d'agroalimentaire.**

Environnement : agroalimentaire, port des équipements d'hygiène : masque, blouse,
charlotte, gants, Vigilance : la température au sein des ateliers se situe entre 5° et 7°

Rémunération : 12.11€/l'heure **Horaires** : 5h-14h du lundi au vendredi

Disponibilité : du mois d'avril à septembre idéalement - Ouvert aux profils saisonniers

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste d'**Opérateur en saucisserie/brochettes (h/f)** doit posséder un
ensemble de compétences essentielles. Le candidat idéal doit démontrer une capacité à
travailler efficacement dans un **environnement de production alimentaire**. Il est crucial
de respecter les normes d'hygiène et de sécurité afin de garantir la qualité des produits.

Une expérience préalable dans le secteur agroalimentaire est fortement souhaitée. La capacité à travailler en équipe est indispensable pour **assurer une production fluide et efficace.**

Enfin, le candidat doit faire preuve de rigueur et de sérieux dans l'exécution de ses tâches quotidiennes, tout en étant capable de s'adapter à un rythme de travail soutenu et parfois changeant.