

Ouvrier agro alimentaire (H/F)

24300 NONTRON [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

L'entreprise

Volagrain est un atelier d'abattage et de découpe de canard gras. Basée à Nontron, l'entreprise met un point d'honneur à respecter le cahier des charges de l'IGP Foie gras du Périgord. L'ambition est simple : assurer aux consommateurs l'origine des produits. L'entreprise Volagrain emploie 25 salariés, dont une quinzaine pour l'abattage et la découpe. Capable de traiter les petites ou les grandes quantités de canards, l'entreprise Volagrain développe un savoir-faire dans le canard à Foie gras depuis 2003.

Le poste

Vous recherchez un travail concret, actif et en équipe ? Rejoignez un acteur reconnu de l'agroalimentaire local !

Votre mission : Au sein de l'atelier, vous participez à une étape essentielle du process : l'accrochage des canards vivants avant transformation. Un poste dynamique qui demande rigueur et engagement.

Le poste en pratique : Travail en environnement agroalimentaire
Présence d'odeurs et contact avec les animaux
Cadence soutenue et gestes répétitifs
Conditions variables (froid / chaleur selon les zones)

Ce poste demande une certaine résistance physique et une capacité à évoluer dans un environnement spécifique.

Ce que l'on vous propose : Semaine de 4 jours (meilleur équilibre vie pro/perso)
Travail en équipe avec accompagnement à la prise de poste
Mission stable avec possibilité de durée
Environnement structuré et encadré

Le profil recherché

Vous êtes motivé(e), ponctuel(le) et sérieux(se)
Vous n'êtes pas sensible aux odeurs et à l'environnement d'un abattoir
Débutant accepté

Pourquoi postuler ? Parce que c'est un poste accessible, formateur, et essentiel dans une filière locale dynamique.