

Agent de contrôle (H/F)

85250 CHAVAGNES EN PAILLERS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 1900 / Mois

L'entreprise

Notre client est un groupe familial de plus de 40 ans, spécialisé dans la transformation et conservation de la viande de volaille, avec une équipe de 250 à 4999 collaborateurs, qui contribue à nourrir la France avec des produits locaux.

Le poste

Leader Chavagnes recrute pour Maître Coq un(e) Agent de Contrôle Qualité sur le site de Chavagnes-en-Paillers (ZA La Promenade).

Votre rôle au cœur de la qualité : Vous êtes garant(e) de la conformité des produits et veillez au respect des standards exigeants de l'entreprise. À ce titre, vous :

Vérifiez le respect des normes qualité et d'hygiène
Contrôlez l'aspect des produits (viande)
Assurez le suivi du poids et du conditionnement
Inspectez le packaging
Maîtrisez les différents produits de l'atelier cru

Conditions de travail :

Horaires en 2x8
Environnement froid
Contact avec la viande
Possibilité de travailler le samedi

Rémunération & avantages :

12,09 € / heure
Prime de froid : +4 %
Prime d'habillement : 1,82 €
Indemnité panier : 4,19 € +10 % IFM + 10 % ICCP

Un accompagnement sur mesure : Dès votre arrivée, vous bénéficiez d'un suivi quotidien par votre agence et d'une formation interne pour une prise de poste en toute sérénité.

Le profil recherché

Vous justifiez d'une première expérience réussie en contrôle qualité ? Vous êtes attentif(ve) aux détails, appréciez le travail en équipe et savez réagir rapidement face aux situations ?

Ce poste est fait pour vous !