

Opérateur de production (H/F)

24360 ST BARTHELEMY DE BUSSIERE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

 € 12.1 / Heure

L'entreprise

Le Saloir du Périgord créé en 1987, spécialisé dans la fabrication de charcuterie sèche, est engagé dans une stratégie économique et performante. C'est une entreprise agroalimentaire innovante et respectueuse des Hommes et des territoires. Leurs valeurs et leurs engagements servent une même mission : proposer une gamme de produits étendue appuyée sur un savoir-faire traditionnel et ancestral. Leurs jambons frais sont salés puis séchés entre 3 et 8 mois. Jambon avec os, jambon désossé, ou encore jambon tranché, sont autant de gammes que le Saloir du Périgord peut proposer.

Le poste

Nous recherchons pour une entreprise reconnue sur le secteur des **OPERATEURS DE PRODUCTION H/F.**

Vous aimez les produits locaux et de qualité, venez participer au processus de fabrication !

Vous aurez pour mission :

- Effectuer des opérations de conditionnement de tranches de jambon (sur des postes manuels ou automatisés)
- Assurer de la bonne traçabilité des produits en effectuant les contrôles nécessaires
- Participer à la bonne mise en place de la ligne de production (nettoyage / alerte en cas de problème)
- Etiquetage de produits
- Mise en carton / filmage.

Horaires en 2x8 (06H30-13H30 / 13H30-20H30) au sein d'un atelier sous la supervision d'un responsable.

Nous organisons une rencontre avec l'entreprise dans ses locaux le Mardi 19 Mai 2026 à partir de 09H00. Pour participer à l'événement, merci de nous contacter au 05 53 56 67 42

Le profil recherché

Vous justifiez d'une première expérience en milieu industriel et idéalement en agro-alimentaire. Vous appréciez le travail en équipe et vous êtes prêt à travailler en horaires décalés. Vous êtes curieux et souhaitez apporter vos idées pour améliorer vos performances.