

## Formation conducteur de ligne (F/H)

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

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 08/06/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 9 mois

### L'entreprise

Vous cherchez une carrière stable dans une entreprise fleuron de l'agroalimentaire ?

**Leader (du Groupe Actual) agence hébergée chez Maître CoQ Chavagnes-en-Paillers, leader de la volaille en France, vous forme en tant que CONDUCTEUR DE LIGNE !**

#### **Notre mission ?**

**Vous ouvrir les portes d'un groupe industriel solide, même si vous n'avez aucune expérience dans le secteur.**

Nous croyons en votre potentiel : c'est pourquoi nous avons mis en place un parcours sécurisé "Formation + CDI".

Travailler chez Maître CoQ, c'est intégrer une entreprise de référence, reconnue pour son expertise unique dans la transformation de volailles. Bien plus qu'une simple marque, c'est un créateur de saveurs qui mise sur l'innovation et des recettes toujours plus créatives pour le plaisir des consommateurs. Une entreprise engagée et responsable.

Donnez du sens à votre métier en rejoignant une entreprise qui concilie performance industrielle et respect de ses engagements !

### Le poste

**Devenez Conducteur de Ligne :**

**Formez vous, Engagez vous !**

Lieu : **Maître CoQ à Chavagnes en Paillers**

Contrat : **CDI Intérimaire**

Début : **8 juin 2026**

Vous cherchez plus qu'une simple mission d'intérim ?

Nous vous proposons de devenir un expert de l'industrie agroalimentaire.

Rejoignez le parcours Conducteur de Ligne avec Leader, l'IFRIA et Maître CoQ.

[Pourquoi nous rejoindre ?](#)

- Vous êtes formé(e) et payé(e) pour apprendre un métier d'avenir
- Vous signez un CDI Intérimaire dès le départ
- Une formation sur place, alternant théorie le matin et pratique l'après-midi ! Vous apprenez sur une ligne de production école dédiée, installée directement chez Maître CoQ. Plusieurs formateurs présents pour un accompagnement VIP !
- La cerise sur le gâteau : un **diplôme à la clé** avec la **certification OTIA** - certifié RNCP - Niveau 3.

### Programme :

- Du 08/06 au 19/06 : apprentissage intensif avec l'IFRIA. Théorie et pratique se mélangent pour vous donner les bases du métier !
- Du 22/06 au 26/06 : Place à l'action ! Vous intégrez la production aux côtés de votre tuteur expert pour une semaine de transmission.
- Du 29/06 au 17/07 : On peaufine vos connaissances avec l'IFRIA pour faire de vous un pro des machines.
- A partir du 20/07 : le grand saut ! Prenez votre envol et gérez votre ligne de A à Z en mettant en pratique votre savoir-faire ! (Rassurez-vous, votre tuteur ne sera jamais bien loin en cas de besoin)

### Environnement :

- Vous travaillerez dans la fraîcheur (sauf en cuisson) alors pensez à vos chaussettes !
- Horaires de journée pendant votre formation pour apprendre sereinement, puis passage en 2x7 lors de la production (idéal pour libérer du temps personnel !)
- C'est un poste actif alors prévoyez du port de charges (Un poste où l'on ne voit pas le temps passer !)
- Vous travaillerez au contact direct des produits.

### Rémunération :

- Taux horaire : 12,09 € / heure.
- Le petit plus : Même en formation, on prend soin de vous avec le versement d'une indemnité de panier !

## **Le profil recherché**

Profil recherché : La motivation avant tout !

Pas besoin d'être un expert du secteur pour postuler.

Ce que nous valorisons par-dessus tout, c'est votre potentiel et votre envie d'apprendre.

Les prérequis indispensables :

- Savoir lire, écrire et compter : Pour assurer les réglages des machines et le suivi qualité.
- Logique et rigueur : Vous êtes méthodique dans votre travail.
- Esprit d'engagement : Vous souhaitez vous investir durablement dans une entreprise solide.

C'est un échange de bons procédés.

**On vous offre une carrière stable, un diplôme et un salaire... mais on a une petite condition : "Cet été, votre bureau, c'est nous !"**

Le sacrifice en vaut la chandelle : un été au frais chez Maître CoQ contre une vie pro stabilisée et un vrai savoir-faire en poche !