

Ouvrier agroalimentaire montbazin (H/F)

34770 GIGEAN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

L'agence d'intérim Ergos est spécialisée dans le recrutement de personnel temporaire, offrant des solutions flexibles et adaptées aux besoins des entreprises de divers secteurs.

Le poste

Poste : Ouvrier agroalimentaire (h/f)

Nous recherchons un agent de production dynamique pour rejoindre notre équipe à Gigean (34770). Vous participerez activement au conditionnement des œufs destinés à la grande distribution. Votre rôle sera essentiel pour assurer le bon fonctionnement de la ligne de production, garantir le contrôle qualité des produits, et veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité. Vous participerez également à la traçabilité des lots.

Missions principales:

- Alimenter et surveiller les lignes de conditionnement.
- Contrôler la qualité des œufs et des emballages.
- Vérifier les informations de traçabilité (date, numéro de lot, marquage).
- Trier les produits non conformes ou cassés.
- Réaliser l'emballage et la palettisation.
- Nettoyer les équipements et les postes de travail selon les procédures établies.
- Participer au réglage simple des machines et signaler les anomalies.
- Respecter strictement les normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité.

Conditions de travail

- Travail en environnement agroalimentaire.
- Horaires souvent en équipes (2x8 ou horaires variables selon la production).
- Activité nécessitant de rester debout et d'effectuer des manutentions légères à modérées.
- Respect permanent des procédures sanitaires et de sécurité.

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste d'Ouvrier agroalimentaire (h/f) :

Nous recherchons un candidat possédant des compétences solides dans le domaine de l'agroalimentaire. Le candidat idéal doit avoir une expérience préalable dans un environnement de production alimentaire. Une attention particulière aux détails est essentielle pour garantir la qualité des produits.

Compétences requises :

- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Capacité à travailler efficacement en équipe tout en respectant les délais de production.
- Compétences en maintenance de base des équipements de production.
- Flexibilité et adaptabilité pour travailler sur différents postes de la chaîne de production.

Nous attendons du candidat qu'il démontre un niveau de proactivité et de rigueur élevé, afin de contribuer positivement à notre équipe et à la satisfaction de nos clients.