

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

38490 AOSTE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

L'agence Actual de La Tour-du-Pin collabore avec une entreprise renommée dans l'industrie agroalimentaire, spécialisée dans la transformation de carcasses de porcs en charcuterie, contribuant ainsi à son réseau de 600 agences et 3550 collaborateurs. Notre équipe, Rachel, Jordan, François et Céline vous attendent pour vous conseiller et construire ensemble votre projet.

Le poste

- Poste d'Ouvrier Agroalimentaire (H/F) sur AOSTE

Votre mission :

- **Préparer et au conditionner** les pièces et morceaux et morceaux de viandes

- **Utilisation des machines**

- **Respecter** les objectifs de **qualité, les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.**

- Effectuer des **opérations simples de manutention et de conditionnement.** Contrôle sa production en suivant les consignes et les règles **QHSE.**

Poste à pourvoir rapidement. **35H / se**, horaire d'équipe, certains samedi sont travaillés.

Tx horaire : 12.31€ + prime.

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% d'ICP + Autres primes -> Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelle

Le profil recherché

Le poste recherché est celui d'Ouvrier agroalimentaire (h/f). Le candidat idéal doit posséder une série de compétences essentielles pour réussir dans ce rôle et une première expérience dans l'agroalimentaire serait un plus.

Compétences requises :

Le candidat doit démontrer une excellente capacité à travailler en équipe et faire preuve de rigueur dans l'exécution des tâches. Une attention particulière aux détails est cruciale pour garantir la qualité des produits.

La capacité à travailler en équipe tout en respectant les normes de sécurité et d'hygiène est primordiale. Le candidat doit être capable de s'adapter rapidement aux procédures internes et de maintenir un rythme de travail soutenu.

Enfin, une flexibilité dans les horaires de travail et une capacité d'adaptation aux changements de production sont des atouts importants.