

Agent de prod en salle blanche (H/F)

38490 Aoste [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

L'entreprise

L'agence Actual présente une entreprise leader dans l'industrie agroalimentaire, spécialisée dans la transformation de carcasses de porcs en charcuterie, bénéficiant de l'expertise de ses 3550 collaborateurs. Notre équipe, Rachel, Jordan, François et Céline vous attendent pour vous conseiller et construire ensemble votre projet.

Le poste

Poste d'agent de production Agroalimentaire en Salle Blanche (H/F) sur Aoste

Compétences requises :

- **Expérience en environnement de production agroalimentaire** serait un plus.
- **Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité en salle blanche.**
- Capacité à travailler en équipe tout en respectant les procédures établies.
- Souci du détail et capacité à maintenir la qualité de la production.

Horaire d'équipe : **6H-13H / 13H-20H**. Certains samedi sont travaillés.

Poste à pourvoir rapidement.

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

Nous recherchons un candidat pour le poste d'**agent de production** agroalimentaire salle blanche (h/f).
Le profil idéal doit posséder des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis pour exceller dans ce rôle.

Vos missions incluent :

- Approvisionner les lignes en matières premières selon les priorités.
- Respecter les procédures de qualité, hygiène et traçabilité QHSE.
- Utiliser les outils informatiques pour la consultation et la saisie des informations.
- Manutentionner balancelles et bacs pour le convoyage.
- Vérifier le tri qualité avant mise en barquettes.
- Assurer le bon positionnement des produits avant soudure.
- Approvisionner les lignes en matières à trancher.
- Aider aux besoins les conducteurs de ligne.

Vous travaillerez dans une salle blanche à une température comprise entre 4°C et 10°C.