

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

65320 BORDERES SUR L ECHEZ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

L'entreprise

Notre client, acteur spécialisé dans la Préparation industrielle de produits à base de viande, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses besoins en talents grâce à notre agence Actual Tarbes.

Le poste

Vous souhaitez intégrer un environnement dynamique au cœur de l'industrie agroalimentaire ? Actual recrute un Ouvrier agroalimentaire (h/f) pour une mission basée à Borderes-sur-l'Echez.

Dans le cadre de ce poste, vous jouerez un rôle essentiel au sein de notre unité de production. Votre mission consistera à participer activement à la fabrication et au conditionnement de produits alimentaires de qualité, tout en veillant scrupuleusement au respect des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité en vigueur.

Il s'agit d'un contrat démarrant dès que possible, sur la base d'un temps plein de 35 heures par semaine. Rejoignez nos équipes pour une expérience valorisante où rigueur et esprit d'équipe sont les clés de la réussite. Nous avons hâte de découvrir votre profil !

Le profil recherché

Pour occuper le poste d'Ouvrier agroalimentaire (h/f) au sein de notre équipe, nous recherchons une personne dynamique et soucieuse du respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le candidat idéal possède une excellente capacité d'adaptation et une bonne dextérité manuelle pour réaliser des tâches de conditionnement ou de transformation en respectant des cadences de production régulières.

Une expérience préalable sur un poste similaire est fortement appréciée, bien que nous valorisons avant tout votre rigueur, votre ponctualité et votre esprit d'équipe.

Vous êtes capable de travailler dans un environnement à température dirigée et vous êtes disponible pour des horaires en postes (matin, après-midi ou nuit).

Aucun diplôme spécifique n'est exigé, toutefois, la maîtrise des règles HACCP constitue un atout majeur pour mener à bien vos missions.