

Ouvrier ostréicole à temps partiel (H/F)

17000 LA ROCHELLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 20H

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

L'entreprise

L'entreprise familiale est basée près de La Rochelle, spécialisée dans le négoce, la purification, l'expédition et la commercialisation d'huîtres, de moules, de coquillages et de crustacés. Elle approvisionne aussi bien les professionnels (poissonniers, restaurateurs, grossistes) que les particuliers, en proposant des produits de la mer frais ainsi que des plateaux de fruits de mer préparés sur commande.

Le poste

ACTUAL INDUSTRIE LOGISTIQUE TRANSPORT spécialisé depuis plus de 35 ans dans la mise à disposition de personnel pour répondre aux besoins des entreprises.

Vous recherchez un poste **d'ouvrier conchylicole / ostréicole à temps partiel (H/F) ?**

Vous aurez pour missions :

Selon les besoins de l'exploitation et le rythme des marées, vous interviendrez sur différentes tâches.

- **À marée basse :**

- Retourner, déplacer et réinstaller les poches ou les supports d'élevage sur les parcs
- Participer à l'entretien des parcs conchylicoles
- Réaliser les opérations de nettoyage des poches, tables, bouchots, cages ou autres équipements.
- Assurer la récolte des huîtres, moules ou autres produits selon la saison.

- À l'atelier :
- Trier, calibrer et contrôler la qualité des huîtres, moules ou autres coquillages.
- Laver, nettoyer et préparer les produits avant leur expédition.
- Conditionner les produits (bourriches, sacs, caisses, filets) selon les commandes.
- Participer à l'étiquetage et à la préparation des expéditions.
- Effectuer les opérations de manutention et de stockage.
- Nettoyer et entretenir les locaux, le matériel et les postes de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Le profil recherché

Profil recherché

Vous appréciez le travail en extérieur et le travail manuel. Vous êtes dynamique, sérieux(se) et ponctuel(le). Vous aimez travailler en équipe. Une première expérience en ostréiculture est un plus, **mais les débutants motivés sont les bienvenus.**

Conditions

Prise de poste : à partir de septembre.

Contrat adapté aux besoins de l'exploitation.

Environ **2 périodes de travail par mois**, en fonction des coefficients de marée.

Chaque période représente environ 5 jours de travail.

Durée minimale : 4 heures par jour, selon les besoins et les conditions de marée.

Rejoignez une entreprise familiale et participez à la production d'un produit emblématique de notre littoral dans une ambiance conviviale et dynamique !

N'ATTENDEZ PLUS, NOTRE VOLONTE ETANT DE VOUS ACCOMPAGNER DANS VOS PROJETS, REJOIGNEZ-NOUS !!! POSTULEZ !!!
FAIRE DU TRAVAIL UNE CHANCE !!