

Caviste (H/F)

39800 POLIGNY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 10/08/2026

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, un acteur historique spécialisé dans la fabrication de fromage et le savoir-faire artisanal de l'affinage, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour renforcer ses équipes avec des collaborateurs passionnés.

Le poste

Actual recrute un Ouvrier agroalimentaire (h/f) dynamique pour rejoindre une équipe passionnée par le secteur fromager. Vous participerez activement à la logistique et à la préparation de produits d'exception.

Vos missions principales :

Vous interviendrez dans un premier temps sur le site de Beaurepaire (71) avant d'évoluer vers le site de Poligny (39800). Vos responsabilités incluront la préparation des meules de fromage (40 kg) pour l'expédition, le travail en cave à 7°, la gestion des sorties de cave à l'aide d'une nacelle et d'un gerbeur, ainsi que la mise en palette et le chargement des camions. À Poligny, vos missions s'étendront à la maintenance des caves en rénovation ainsi qu'à la découpe et la mise en carton des fromages.

Profil recherché :

Idéalement, vous possédez une première expérience dans le secteur agroalimentaire. La détention du CACES est fortement souhaitée pour mener à bien vos missions en toute autonomie et sécurité.

Conditions du poste :

Il s'agit d'un contrat de 3 mois à temps plein, soit 35 heures par semaine, avec une date de début prévue pour le 10 août 2026. Rejoignez-nous pour intégrer une mission variée au cœur d'une activité agroalimentaire dynamique !

Le profil recherché

Pour occuper le poste d'Ouvrier agroalimentaire (h/f), nous recherchons une personne dynamique et rigoureuse, dotée d'un fort esprit d'équipe et d'une grande capacité d'adaptation.

Une expérience préalable sur une ligne de production ou dans le secteur agroalimentaire est fortement appréciée, bien que les débutants motivés soient les bienvenus.

Vous devrez impérativement respecter les règles strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) ainsi que les cadences de production tout en veillant à la qualité des produits.

La maîtrise des gestes répétitifs et une bonne endurance physique sont essentielles pour réussir vos missions au quotidien.

Une formation de niveau CAP ou équivalent dans le domaine de l'industrie ou de l'agroalimentaire constitue un atout supplémentaire pour votre candidature.