

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

56480 CLEGUEREC [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 07/09/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

L'entreprise

Notre client, un acteur spécialisé dans la fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses besoins en talents et renforcer ses équipes de 3550 collaborateurs.

Le poste

Vous recherchez une nouvelle opportunité professionnelle dans le secteur de l'agroalimentaire ? L'agence Actual recrute un Ouvrier agroalimentaire (h/f) pour une mission basée à CLEGUEREC (56480).

Vos missions principales :

Intégré(e) au sein de l'équipe de production, vous serez en charge de la préparation de crème et du conditionnement des produits. Vous serez amené(e) à travailler dans un environnement dynamique nécessitant le respect de la cadence ainsi que le port de charges lourdes.

Profil recherché :

Vous êtes une personne rigoureuse, volontaire et capable de travailler dans un environnement exigeant. La possession d'un véhicule personnel est obligatoire pour vous rendre sur le site de production.

Informations sur le contrat :

Il s'agit d'une mission de 4 mois, débutant le 7 septembre 2026 et se terminant le 31 décembre 2026. Vous travaillerez à temps plein, sur une base de 35 heures par semaine.

Vous souhaitez intégrer une équipe dynamique ? Postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Pour occuper le poste d'Ouvrier agroalimentaire (h/f), nous recherchons une personne dynamique, faisant preuve d'une grande rigueur et d'un profond respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre capacité à travailler en équipe et votre agilité manuelle seront des atouts déterminants pour assurer la fluidité des lignes de production.

Une bonne résistance physique est requise pour le travail en station debout et le port de charges lourdes. La maîtrise des gestes de production et la ponctualité sont essentielles pour garantir la qualité de nos produits finis au quotidien.

Un profil pâtissier est apprécié.