

Manutentionnaire viande congelée (H/F)

22400 LAMBALLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Notre agence Actual recherche aujourd'hui des manutentionnaires pour un entrepôt de viandes congelées. Actual, agence de Lamballe, c'est Florence et Angélique qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels !

Le client basé à Lamballe, est un groupe agroalimentaire français spécialisé dans la production porcine, opérant en tant que coopérative agricole et comptant entre 250 et 4999 employés.

Alors, n'attendez plus et postulez !

Le poste

Vous recherchez une mission dynamique au sein d'une entreprise agroalimentaire reconnue ? L'agence Actual recrute un Manutentionnaire (h/f) à Lamballe. Vous intégrerez une équipe dédiée à la **gestion de viandes congelées**.

Vos missions principales seront :

Palettisation rigoureuse de cartons (poids max 25 kg) et de blocs de viande, qu'ils soient nus ou fardelés. Vous serez également en charge du démoulage de bacs de produits congelés, une tâche effectuée sur ligne ou hors ligne selon les besoins.

Informations pratiques :

Ce poste est à pourvoir avec des horaires en après-midi, de 13h à 21h ou du matin, de 5h à 13h.

Le respect strict des règles d'hygiène et de qualité est impératif pour garantir la sécurité et la conformité des produits. Vous êtes dynamique, rigoureux et capable de porter des charges allant jusqu'à 25 kg ? Alors ce poste est fait pour vous !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Manutentionnaire en entrepôt logistique de viandes congelées, nous recherchons une personne dynamique et capable d'évoluer dans un environnement à température négative.

Le candidat idéal dispose d'une bonne condition physique et d'une rigueur exemplaire dans le respect des consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Une expérience préalable en logistique ou en environnement froid est un atout majeur, bien que les profils motivés et désireux d'apprendre soient vivement encouragés à postuler. Votre capacité à travailler avec précision et efficacité au sein d'une équipe dédiée sera le pilier de votre réussite sur ce poste.

Nous valorisons les collaborateurs dotés d'un sens aigu de l'organisation et d'une grande fiabilité, capables de manipuler les produits avec le soin requis par les normes de la filière viande.