

Agent de conditionnement (H/F)

85590 LES EPESSSES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Notre client, acteur spécialisé dans la transformation et la conservation de la viande de boucherie.

Le poste

Vous souhaitez intégrer une équipe dynamique au sein d'une entreprise agroalimentaire reconnue aux Epesses (85590) ? Nous recherchons un Agent de conditionnement (h/f) pour une mission de 6 mois débutant le 20 août 2026.

Vos missions principales :

Au sein d'un environnement de travail rythmé, vous serez en charge du conditionnement et de la mise en barquette de produits carnés.

Vos responsabilités incluront également la mise sous vide, la mise en carton, ainsi que l'étiquetage précis des produits.

Vous veillerez au contrôle visuel rigoureux de la qualité et de la conformité de chaque article.

La préparation des commandes selon les consignes établies et l'entretien de votre espace de travail feront partie de votre quotidien.

Vous travaillerez en équipe, dans le respect strict des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité, au sein d'un environnement pouvant être froid et humide.

Rémunération et avantages:

Taux horaire : selon votre profil

IFM (indemnité de fin de mission) = 10% de la rémunération totale brute

ICCP (indemnités compensatrices congés payés) = 10% de la rémunération brute (avec IFM).

Mutuelle

Prévoyance

CSE

Nous disposons aussi d'un fond d'action sociale : le FASTT qui vous donne droit à différents services.

Cerise sur le gâteau, nous vous proposons le livret ACTUAL qui vous rapporte 12% d'intérêts par an ! Pour plus d'informations contactez-nous ! Et n'hésitez pas à en parler autour de vous !

Le profil recherché

Pour rejoindre nos équipes en tant qu'Agent de conditionnement (h/f), nous recherchons une personne dynamique possédant une première expérience réussie de 1 à 2 ans dans un environnement industriel ou logistique.

Travail sur différents types de viandes

Port de charges possible

Travail au froid

Horaires de journée

Respect impératif des règles d'hygiène et de sécurité

Le candidat idéal est titulaire d'un Titre de niveau V (BEP/CAP ou équivalent) et fait preuve d'une grande rigueur dans l'exécution des tâches de conditionnement et de manutention.

Votre capacité à respecter les cadences de production, votre attention aux détails ainsi que votre respect des règles d'hygiène et de sécurité seront des atouts déterminants pour garantir la qualité de nos produits.