

## Agent production agroalimentaire (H/F)

09130 LE FOSSAT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 14/09/2026

 Durée : 56 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Travailler avec **Actual Pamiers** c'est : un livret actual qui vous rapporte **12% d'intérêts annuels bruts**  
Un espace Intérimaire facile d'utilisation pour vos demandes (acomptes etc) Un parrainage bien récompensé Un entretien professionnel de qualité Un accompagnement de proximité  
Une montée en compétence possible Une dématérialisation des contrats et fiches de paie pour un accès illimité, à tout moment Des aides et services dédiés (mutuelle, garde d'enfant, logement, location de véhicules) Et enfin une équipe dynamique et souriante, qui saura vous accompagner dans votre projet professionnel ! Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail ! -- L'équipe de Pamiers vous attendent **au 3, chemin de Peyreblanque 09100 PAMIER**S du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h ou n'hésitez plus à postuler à l'adresse mail suivante **actual.pamiers@actualgroup.com**  
Dans le cadre de sa politique diversité, Actual étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles des personnes en situation de handicap.

### Le poste

Vous êtes passionné par le secteur de l'agro-alimentaire et vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? Actual Pamiers recherche pour son client basé au Fossat (09), des conducteurs de machines / boulangers (H/F) dans le cadre du développement de leur activité.

Vos missions principales :

En tant que véritable expert, vous travaillerez en horaires postés (5x8) sous la responsabilité du chef d'équipe. Vos responsabilités incluent :

Production et pétrissage : Vous préparez les pâtes selon les recettes et cadences établies. Vous assurez la fabrication des levains en respectant rigoureusement le cahier des charges, les temps de fermentation et les températures de refroidissement.

Conduite de ligne : Vous pilotez des machines mécanisées ou automatisées tout en assurant l'approvisionnement en matières premières. Vous surveillez les paramètres critiques (process, température des cuves, levage) et optimisez les réglages en temps réel pour garantir la qualité et la productivité.

Respect des normes : Vous travaillez en veillant scrupuleusement au respect des règles d'hygiène, de sécurité, de propreté et des instructions de production.

Profil recherché :

Vous êtes titulaire d'un CAP ou BEP Boulanger, ou vous possédez une expérience équivalente en industrie, idéalement dans le secteur agro-alimentaire. Nous recherchons une personne ponctuelle, organisée et dotée d'un excellent esprit d'équipe. Votre capacité à vous adapter aux exigences du terrain sera un atout majeur pour réussir sur ce poste.

Conditions du poste :

Il s'agit d'une opportunité à pourvoir rapidement pour une mission basée au Fossat, avec un contrat à temps complet (35 heures par semaine) .

Vous vous reconnaissez dans ce profil ? N'attendez plus, rejoignez l'aventure Actual Pamiers et postulez dès maintenant !

## **Le profil recherché**

Pour exceller en tant que Boulanger (h/f), nous recherchons un professionnel passionné par le travail artisanal de la pâte et la cuisson du pain. Vous justifiez d'une expérience concrète d'au moins 1 an.

Le candidat doit démontrer une réelle autonomie dans la réalisation d'une gamme variée de produits de boulangerie. Votre rigueur, votre sens de l'organisation et votre capacité à respecter strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire seront vos meilleurs atouts pour garantir la satisfaction de notre clientèle au quotidien.