

Agent de production (H/F)

42110 POUILLY LES FEURS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

À propos de notre client : découvrez une entreprise agro-alimentaire industrielle à taille humaine, spécialisée dans la production de lardons, de saucissons secs, le tranchage et le conditionnement de produits de charcuterie.

ACTUAL GROUP, 5ème acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France avec 4100 collaborateurs et plus de 600 agences, est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit du travail pour tous.

Notre équipe vous attend pour vous conseiller et construire ensemble votre projet !

Le poste

Nous recherchons un **Agent de production h/f** pour rejoindre une équipe dynamique à **Pouilly Les Feurs (42110)**.

En tant que Agent de production en agro-alimentaire vous aurez pour missions :

- Effectuer le salage des pièces de viande
- Mise en barquettes
- Manipuler les pièces de viande de manière sécurisée
- **Veiller au respect de normes** d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il s'agit d'un emploi à temps plein du lundi au vendredi avec horaires de journée ou en 2*8.

Le poste est proposé à 12,31 euros Brut par heure.

Rejoignez nous pour développer vos compétences dans une entreprise où l'excellence est valorisée.

En tant qu'intérimaire avec Actual vous bénéficiez de nombreux avantages :

- 10% d'IFM à chaque fin de mission et 10% d'ICCP à chaque fin de mois
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Possibilité d'acomptes à la semaine
- Une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires du FASTT : aide au logement, garde des enfants, location de voiture
- Parrainage

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste d'Agent de production (h/f).

Le candidat doit démontrer une capacité à travailler en équipe, tout en étant capable de prendre des initiatives de manière autonome. La capacité à suivre des instructions précises et à respecter les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité est impérative.