

Opérateur poussage saucisse (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

L'agence d'emploi Actual de Lamballe, c'est Florence et Angélique qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels ! Aujourd'hui, nous recrutons plusieurs agents de conditionnement.

Notre client est une coopérative industrielle de l'agroalimentaire. Ce leader français spécialisé dans la production porcine est propriétaire de 25 sites industriels présents en France et à l'international. Il compte aujourd'hui plus de 7000 salariés au service de 2700 éleveurs présents sur le Grand Ouest. Soucieux des problématiques liées à l'agroalimentaire viande, notre client recherche des personnes impliquées et respectueuses des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Et n'oubliez pas : devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : CE, Livret Actual, Mutuelle...

Le poste

Vous recherchez une opportunité professionnelle stable au sein d'un environnement dynamique ? Votre agence Actual recrute un Opérateur poussage saucisse (h/f) à Lamballe (22400).

Dans le cadre d'une mission longue d'au moins **4** mois, vous rejoindrez une équipe de production pour assurer la réalisation de saucisses de qualité.

Vos missions principales seront :

Alimentation et surveillance : Vous alimenterez la pousseuse avec la préparation de viande et veillerez au bon déroulement du remplissage des boyaux.

Contrôle et réglages : Vous serez garant(e) de la conformité des produits en vérifiant le poids, le calibre et la régularité. Vous procéderez aux ajustements nécessaires sur la machine pour maintenir une production optimale.

Hygiène et sécurité : Le respect des normes sanitaires est primordial. Vous effectuerez le nettoyage et la désinfection de votre poste et du matériel en fin de cycle, tout en signalant toute anomalie rencontrée.

Informations pratiques :

Le poste est à pourvoir dès que possible. Vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine en horaires 2x8 (5h-13h/13h-21h).

Si vous êtes rigoureux(se), dynamique et sensible aux règles d'hygiène alimentaire, rejoignez nos équipes pour cette expérience enrichissante !

Le profil recherché

Pour occuper le poste d'Opérateur poussage saucisse (h/f), nous recherchons une personne dynamique et rigoureuse, capable de travailler efficacement dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le profil idéal possède idéalement une première expérience en industrie agroalimentaire, bien que les candidats débutants motivés soient également encouragés à postuler.

Vos compétences en manipulation de produits frais, votre capacité à travailler dans un environnement à température froide et votre sens du travail en équipe seront des atouts déterminants pour garantir la qualité de la production.

Une grande autonomie et une attention particulière portée aux détails techniques des machines de poussage sont essentielles pour réussir vos missions au sein de l'atelier.