

Ouvrier ostréicole (H/F)

17320 ST JUST LUZAC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Notre client, un acteur spécialisé dans le domaine de l'aquaculture en mer, s'associe à l'agence Actual Saintes, qui s'appuie sur la force d'un réseau national comptant 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs pour vous accompagner vers l'emploi.

Le poste

Vous souhaitez intégrer le secteur ostréicole au sein d'une entreprise dynamique ? L'agence Actual recherche un Ouvrier ostréicole (h/f) à ST JUST LUZAC (17320).

Vos missions principales :

Sous la responsabilité de votre encadrement, vous participerez aux différentes étapes de la production ostréicole, que ce soit en clair ou en mer. Vos tâches incluront notamment : le détroquage, le retournement des poches, la collecte, l'échaudage, le démanchage ainsi que le tri rigoureux des huîtres.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne motivée, dynamique et capable de travailler dans un environnement extérieur. Une première expérience ou une appétence pour le milieu maritime serait un atout.

Informations sur le poste :

Il s'agit d'un contrat d'intérim de 3 mois débutant dès que possible avec une réelle volonté de déboucher sur un contrat longue durée. Le temps de travail est de 35 heures par semaine (+ heures supplémentaires), pour une rémunération de 12,31 € brut par heure (à négocier selon expérience)

Rejoignez nos équipes et contribuez à la qualité d'un produit d'excellence !

Le profil recherché

Pour occuper le poste d'Ouvrier ostréicole (h/f), nous recherchons une personne dynamique et motivée, prête à s'investir dans les travaux liés à la culture des huîtres.

Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le secteur ostréicole ou dans des tâches manuelles en extérieur sera un atout précieux pour mener à bien vos missions.

Le poste est accessible à tous profils à condition de faire preuve d'une grande rigueur, d'une bonne condition physique et d'une réelle capacité à travailler en équipe dans le respect des règles de sécurité et de l'environnement.

Votre autonomie et votre assiduité seront les clés de votre réussite au sein de notre structure.