

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

03120 Lapalisse [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

L'entreprise

Notre client, un acteur spécialisé dans la transformation et la conservation de la viande de boucherie, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses futurs collaborateurs dans une intégration professionnelle réussie.

Le poste

Vous recherchez une opportunité stable dans un secteur dynamique, Actual recrute des Ouvriers Agroalimentaires (h/f) à Lapalisse pour le compte de notre partenaire Tradival.

Pourquoi rejoindre cette aventure ? Que vous soyez débutant, en reconversion professionnelle ou en parcours d'insertion, nous vous accompagnons ! Une formation complète au poste de découpe est prévue pour vous permettre d'intégrer l'équipe dans les meilleures conditions.

Il s'agit d'une opportunité d'emploi de 6 mois, avec un démarrage prévu le 23 octobre 2026.

Détails du poste : Ce contrat à temps plein (35 heures par semaine) est ouvert à tous les profils motivés. Nous avons hâte de vous rencontrer et de construire votre avenir professionnel ensemble.

Être intérimaire avec Actual vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- De 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Du compte épargne temps ayant un taux de 12%
- D'acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Le parrainage
- CSE (éligible à partir de 414h)

Le profil recherché

Pour exceller en tant qu'Ouvrier agroalimentaire (h/f), nous recherchons une personne dynamique et motivée par le travail en équipe. Une première expérience en industrie agroalimentaire est un atout majeur, bien que les profils débutants avec une réelle envie d'apprendre soient les bienvenus.

Le candidat idéal doit faire preuve d'une grande rigueur et d'un respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Vous devez être capable de maintenir un rythme de travail soutenu tout en garantissant la qualité des produits finis.

La ponctualité, l'assiduité et une bonne condition physique sont essentielles pour mener à bien les tâches de conditionnement et de préparation sur la ligne de production. Aucun diplôme spécifique n'est exigé, votre sens du travail bien fait et votre esprit collaboratif seront vos meilleurs atouts pour intégrer nos équipes.

#Emploi #Recrutement #JobDating #Agroalimentaire #Lapalisse #VarennnesSurAllier #Formation
#InsertionProfessionnelle #Actual #AdefPlus #Tradival