

## Operateur polyvalent (H/F)


09160 Caumont [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

 € 1928 / Mois

### 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 PAMIERS** 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@groupeactual.eu** Dans le cadre de sa politique diversité, Actual étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles des personnes en situation de handicap.

### Le poste

**L'agence Actual Pamiers recherche pour l'un de ses clients, un OPERATEUR POLYVALENT (H/F).** L'opérateur-trice de fabrication agroalimentaire a pour principale mission de **transformer les matières premières** en produits directement destinés à la consommation, au sein d'un atelier industriel de **fabrication**, sur une chaîne de production. Il veille au respect des normes d'**hygiène et de sécurité**, des consignes de fabrication et des impératifs de production (**qualité, coûts, délais**).

Il a également pour mission de veiller à l'approvisionnement et d'entretenir les machines et les lignes automatisées de production.

#### **Poste de travail :**

- Affinage
- Démoulage des fromages fabriqués
- Soins manuels pour affinage des fromages
- Respect des normes hygiène, qualité et sécurité

#### **Polyvalence sur les postes en :**

Expédition  
Fabrication

### Le profil recherché

#### **Profil recherché :**

Le candidat devra, en outre, posséder les qualités suivantes : un sens de la **rigueur** et de l'**organisation**, l'**esprit d'équipe**, une bonne capacité d'**adaptation**.

Le candidat devra être capable d'assimiler rapidement toutes **les règles d'hygiène** liées aux métiers de l'agroalimentaire.

**Fiabilité** et **ponctualité** sont indispensables pour réussir dans ce métier.

Débutant accepté. Formation prévue.

Horaires en 2x8 réparti du Lundi au Samedi, avec roulement.  
Horaire de 3h à 12h / 5h à 13h selon l'activité.