

Manutentionnaire agroalimentaire (H/F)


69170 TARARE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 90 jours

L'entreprise

À propos de notre client :

Informations :

Notre client, une entreprise spécialisée depuis des décennies dans la fabrication de charcuterie, s'appuie sur la sélection rigoureuse des meilleures pièces de porc, telles que l'épaule et le gras de bardière principalement. Ils perpétuent des recettes ancestrales et un savoir-faire humain transmis de génération en génération.

Activité principale : Préparation industrielle de produits à base de viande de porc

L'entreprise est reconnue pour son engagement envers la qualité et l'authenticité des produits qu'elle propose. Grâce à leur expertise et leur héritage unique, ils ont su se démarquer sur le marché.

Avec une histoire riche et un dévouement constant à l'excellence, elle incarne les traditions culinaires françaises tout en embrassant l'innovation pour répondre aux besoins actuels du marché.

Le poste

Rejoignez-nous dès maintenant en tant que MANUTENTIONNAIRE AGROALIMENTAIRE (h/f) chez Leader !

Vous serez au cœur des opérations clés telles que :

- le pelage des saucissons,
- le conditionnement des produits,
- la préparation de commandes
- et le hachage des produits.

Ce poste dynamique offre une variété d'activités de manutention. Les horaires sont répartis de manière équilibrée, vous permettant de profiter de vos après-midis en commençant tôt le matin ou en optant pour une journée continue.

Cette opportunité est idéale pour les personnes motivées cherchant à s'épanouir dans un environnement stimulant et en constante évolution.

N'hésitez plus, postulez dès maintenant et faites partie d'une équipe engagée et passionnée par l'excellence opérationnelle!

Le profil recherché

MANUTENTIONNAIRE AGROALIMENTAIRE H/F - Profil du candidat recherché :

Nous recherchons UN MANUTENTIONNAIRE AGROALIMENTAIRE H/F Le candidat idéal devra maîtriser différentes tâches liées à la production et être capable de travailler efficacement en équipe tout en respectant les normes de d'hygiène.

Les compétences requises incluent une bonne dextérité manuelle, une capacité à suivre des consignes précises et une résistance physique pour accomplir des tâches parfois exigeantes. Une connaissance des processus de production ainsi qu'une aptitude à contrôler la qualité des produits sont également essentielles pour ce poste.

Nous recherchons un candidat motivé, sérieux et engagé, prêt à contribuer activement au processus de production tout en respectant les normes de qualité et de sécurité établies.