

Ouvrier en agroalimentaire (H/F)

53110 LASSAY LES CHATEAUX [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

LEADER recrute pour un acteur majeur de l'industrie agroalimentaire en Europe, spécialisé dans la production et la distribution de volaille, de produits traiteurs et de plats cuisinés. Le groupe est engagé dans une démarche de qualité et de responsabilité sociétale, avec des valeurs fortes telles que le respect de l'environnement, le bien-être animal et la traçabilité des produits. L'innovation et la satisfaction des consommateurs sont également au cœur de la stratégie du groupe.

Le poste

Divers postes sont à pourvoir, selon vos envies :

Préparation et abattage des volailles

- **Réceptionner** les volailles vivantes, **les suspendre** sur un rail aérien et procéder à la saignée.

Découpe

- **Manutention manuelle** des caisses de viandes pour approvisionner les lignes de découpe
- **Mise sur obus** de la carcasse pour passage sur la ligne de découpe ; effectuer les opérations de découpe et de découpe secondaire, de parage des viandes de volaille

Transformation en produits semi-finis ou finis

- Selon les commandes, **préparer sous forme** de rôtis, escalopes, paupiettes, sautés
- **Manutention manuelle** des caisses de viandes pour stockage en chambres froides avant conditionnement

Conditionnement

- **Manutention manuelle** des caisses de viandes pour approvisionner les lignes de conditionnement
- **Conditionner la viande** de volaille selon le type (sous vide, sous film) et selon cahier des charges clients
- **Etiqueter puis transférer** dans les chambres froides

Expéditions

- **Ficelage** des cartons / **Palettisation manuelle** selon cahier des charges / **Filage** de la palette
- **Utilisation du transpalette** pour stocker en chambres froides
- **Assurer** le suivi de traçabilité

Tous ces postes sont à assurer dans le **respect strict des normes d'hygiène et de sécurité**, en maintenant notamment l'espace de travail sécurisé et propre, après élimination des déchets.

Le profil recherché

Compétences requises :

- Manipulation des équipements : Le candidat doit être capable de manipuler efficacement les équipements de production agroalimentaire.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité : Une bonne connaissance et application des normes d'hygiène alimentaire sont essentielles.
- **Bonne résistance physique et émotionnelle**

- Travail en équipe : Capacité à travailler efficacement en équipe

Le candidat idéal sera capable de suivre les consignes et aura un bon sens de l'organisation.

Si vous êtes attiré par le secteur agroalimentaire, n'hésitez pas à postuler.