

Préparateur de commandes (H/F)

57155 MARLY [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

 € 11.65 / Heure

L'entreprise

Maraîchers depuis plusieurs générations, notre client s'est reconverti dans la transformation des légumes, et pour son développement il recherche des Préparateurs de commandes (H/F) .

En intégrant cette entreprise, vous obtenez une réelle opportunité de travail sur le long terme, dans un environnement idéal où règne l'esprit d'équipe et la cohésion.

Le poste

Vous aimez les légumes, les soupes faites maison ? Vous êtes vegan ? Vous souhaitez retrouver les odeurs de votre enfance ?

Alors ce poste est fait pour vous ! Votre mission consiste à :

- Préparer les commandes suivant les besoins clients et suivant l'avancement de la production,
- Assurer les préparations de commandes des palettes enlevées en cours d'après midi et le soir par les transporteurs,
- gérer les priorités ou les urgences,
- préparer les tournées de livraison des chauffeurs.

Charge de travail très variable suivant les commandes clients (rentrée scolaire, jour férié etc..)

Travail au froid (6° C), non humide.

Horaires : 8h-12h/13h-16h. Pas d'heure fixe de fin de journée. 35h et Heures supplémentaires selon activité

Durée mission : longue si recherche de stabilité professionnelle

Site desservi par les transports en communs, pas de Week-end ni de nuit.

Le profil recherché

Plus qu'un diplôme nous recherchons des personnes volontaires, dynamiques, investies sérieuses. Vous êtes à la recherche d'un emploi sur le long terme ? vous avez déjà travaillé en restauration collective ? Tu es étudiant et tu as des créneaux disponibles pour travailler de façon régulière chaque semaine ? Vous êtes retraité et vous cherchez un complément de revenu ?

Vous devez être polyvalent car vous êtes susceptible d'aider vos collègues sur l'ensemble de la chaîne de découpe. Vous appréciez travailler en équipe et vous savez vous adapter selon les pics d'activités.

Le respects des règles d'hygiène et de sécurité est primordial.