

Ouvrier agroalimentaire (H/F)


85140 Essarts En Bocage [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 12 mois

L'entreprise

Avec une taille comprise entre 10 et 249 collaborateurs, notre client opère dans le secteur de la transformation et conservation de la viande de volaille. Son partenariat avec Leader La Roche-sur-Yon, dont l'adresse est au 32 bis Rue du Maréchal Foch, 85000 La Roche-sur-Yon, renforce sa position dans le marché.

Chaque membre du personnel a l'opportunité d'évoluer au sein d'une structure où le savoir-faire et le professionnalisme sont au cœur des préoccupations. Rejoindre cette entreprise, c'est contribuer à une aventure humaine enrichissante où les compétences individuelles sont valorisées pour atteindre ensemble des objectifs communs.

Leader intérim c'est une équipe de 3 personnes, au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences.

Notre objectif : construire ensemble votre travail !

Vous êtes accompagné par une équipe professionnelle et dynamique à votre écoute ! Cerise sur le gâteau, nous vous proposons le livret Leader qui vous rapporte 12% d'intérêts par an ! Pour plus d'informations contactez nous ! Et n'hésitez pas à en parler autour de vous !

Le poste

Vous savez tenir la cadence ?

Lisez la suite, notre offre devrait vous plaire !

En tant qu'Ouvrier agro-alimentaire (h/f), vous serez en charge de :

- Réaliser vos tâches de production,
- La manutention (attention vous pourrez réaliser du port de charge en fonction du poste occupé),
- Maintenir une cadence permettant le bon fonctionnement de la ligne de production,
- Réaliser la maintenance premier niveau,
- D'assurer vos tâches avec sérieux et qualité.

Vous devrez réaliser vos tâches dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en respectant les impératifs de production liées à une entreprise d'agroalimentaire.

Fiche métier générale :

L'agent de production agroalimentaire doit surveiller et réguler une ligne de transformation automatisée de produits alimentaires tout en respectant des règles d'hygiène et de sécurité strictes ainsi que les délais, la qualité ou les coûts de production. Il est également responsable de la conformité des matières premières et des produits au cours de la production.

Perspectives d'évolutions : Il pourra évoluer vers de la conduite de ligne de production.

Le profil recherché

Le profil idéal ? Certainement vous !

Plus qu'une compétence ou une expérience, nous recherchons avant tout des personnes souhaitant s'investir auprès de notre client.

Attention, le permis B est obligatoire !

Votre personnalité :

Vous avez le sens du rythme et êtes de nature ponctuelle ?

Parfait, nous vous attendions !

Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !