

Opérateur de production (H/F)

29630 Plougasnou [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 20000 / An

L'entreprise

Notre client, un leader du secteur de la gastronomie. Spécialisé dans la fabrication de surgelés et de plats préparés, ainsi que dans la distribution en gros de ces produits, l'entreprise se distingue par son expertise et sa qualité inégalée.

Chez Actual Morlaix, vous êtes accueilli par Emilie, Anaïs et Alexandre, trois experts à votre écoute pour vous accompagner dans votre recherche d'emploi. Que vous recherchiez un poste en CDI Intérimaire, CDD ou Intérim, nous avons ce qu'il vous faut !!

En tant que collaborateur intérimaire chez Actual, vous bénéficiez d'avantages tels que le comité d'entreprise (CE), le Livret Actual avec un rendement allant jusqu'à 12%, ainsi qu'une mutuelle avantageuse. L'agence Actual Morlaix est fière d'être partenaire du groupe SILL dans cette recherche de talents.

Le poste

Cette opportunité vous permettra de développer vos compétences dans le secteur agroalimentaire et d'acquérir une expérience enrichissante au sein d'une entreprise renommée. Si vous êtes prêt(e) à relever ce défi passionnant, postulez dès maintenant!

Le profil recherché

L'agence Actual recherche un(e) Ouvrier agroalimentaire (h/f) pour un poste à Plougasnou. Sur ce poste, vous aurez différentes tâches sur la ligne de production, pouvant aller de la mise en barquette, de la manutention, du conditionnement, de la palettisation.

Le candidat idéal pour ce poste doit posséder les compétences suivantes :

- Capacité à travailler en équipe :
- Le candidat devra être capable de collaborer efficacement avec ses collègues pour atteindre les objectifs de production.
- Rigueur et précision : Une attention particulière aux détails est essentielle pour garantir la qualité des produits agroalimentaires.
- Rapidité d'exécution : La capacité à travailler de manière efficace tout en respectant les normes de sécurité et d'hygiène est primordiale.