

Ouvrier agroalimentaire diou (H/F)

03290 DIOU [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 8 jours

L'entreprise

Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Le poste

Actual Moulins, recherche actuellement un Ouvrier agroalimentaire (h/f) motivé pour rejoindre son équipe à Diou (03290).

En tant qu'Ouvrier agroalimentaire, vous aurez l'opportunité de :

- Réaliser vos tâches de production (confection de brioches, crème pâtissière, béchamel) avec efficacité
- Participer à la manutention, y compris le port de charges si nécessaire
- Assurer vos tâches avec sérieux et qualité pour garantir le bon fonctionnement des opérations

Ce poste est à temps plein avec des horaires de nuit majorées à 25%. Il est à pourvoir dès que possible.

Le taux horaire est de 11.88€ (SMIC).

Nous recherchons des candidats expérimentés qui sont prêts à s'investir dans un environnement dynamique et stimulant. Si vous êtes passionné par le secteur agroalimentaire et que vous souhaitez relever de nouveaux défis, n'hésitez pas à postuler dès maintenant !

Être intérimaire avec Actual vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- De 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Du compte épargne temps ayant un taux de 12%
- D'acomptes à la semaine

- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Le parrainage
- CSE (éligible à partir de 414h)

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Ouvrier agroalimentaire (h/f) possédant les compétences suivantes :

- **Maîtrise des techniques de production alimentaire en respectant les normes d'hygiène et de sécurité**
- Capacité à **travailler en équipe** et à **suivre les consignes** données par le responsable de production
- Connaissances des différentes étapes de la chaîne de production agroalimentaire

Vous êtes passionné par la cuisine et souhaitez mettre vos compétences à profit d'une entreprise ?

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 !