

Agent de production saisonnier (H/F)

85600 St Hilaire De Loulay [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 30/06/2025

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

 € 11.88 / Heure

L'entreprise

ACTUAL/Ergos Boufféré, c'est elles :Julie, Ingrid, Angélique et Audrey et lui, David OGER.
Bref, c'est une équipe de 5 personnes, au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences.
Notre objectif : construire ensemble votre travail !

Intégrer ACTUAL, c'est aussi :

-Un CSE

Du Parrainage - jusqu'à 150€ en chèques Cadhoc* (voir conditions auprès de votre agence)

-Un Livret Actual au taux de 12% d'intérêt annuel soit 1% par mois

-Un accompagnement

-CDI

Nous accompagnons notre client dans le recrutement de **saisonniers à Saint-Hilaire-de-Loulay (85600)** pour contribuer à la fabrication de compléments alimentaires et cosmétiques.

Avec plus de 35 ans d'expertise dans le développement et la fabrication de leurs produits de santé et de cosmétiques naturels, notre client est l'un des acteurs historiques en France dans le façonnage de nutraceutiques. Si ces domaines vous intéressent et que vous avez envie de travailler en équipe autour de projets innovants, d'approfondir vos compétences et de vous épanouir, venez rejoindre notre client.

Le poste

Vous serez chargé(e) de la fabrication et du conditionnement de produits sous formes sèches telles que comprimés, gélules, chewing-gums et poudres. Votre rôle consistera notamment à assurer l'approvisionnement des machines en matières premières (poudre, gellules...), l'entretien et le nettoyage des machines après fabrication, le contrôle qualité, le conditionnement des produits, ainsi que la détection des défauts.

Vos horaires seront à la fois en régulière de 8h00 à 16h10 avec une pause déjeuner mais aussi en décalés entre 5h-13h et 11h40-19h40.

Les postes sont à pourvoir du 1er juillet au 29 août 2025 sauf du 11/08 au 22/08 (fermeture entreprise) et il faut pouvoir **se rendre disponible 1 semaine avant** (à définir selon disponibilités et idéalement durant les vacances scolaires d'avril) pour être formé(e) au poste.

L'environnement de travail est maintenu entre 18°C et 20°C.

Le profil recherché

Nous recherchons des candidats dynamiques et motivés pour occuper ce poste. Une rigueur et un respect strict des règles d'hygiène vous sera demandé.

Une première expérience en agroalimentaire serait un plus mais tout débutant est accepté. En effet, vous serez formé en interne.

Postes ouverts aux étudiants/étudiantes