

Ouvrier en agroalimentaire (H/F)

61140 RIVES D ANDAINE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Notre équipe dédiée vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel, vous offrant un soutien et des conseils personnalisés. Chez LEADER, nous nous engageons à vous offrir une collaboration enrichissante et valorisante, votre bien-être et votre épanouissement professionnel sont au cœur de nos préoccupations. Nous serions ravis de vous accueillir dans notre équipe et de vous aider à atteindre vos objectifs professionnels.

LEADER recrute pour un acteur majeur de l'industrie agroalimentaire en Europe, spécialisé dans la production et la distribution de volaille, de produits traiteurs et de plats cuisinés. Le groupe est engagé dans une démarche de qualité et de responsabilité sociétale, avec des valeurs fortes telles que le respect de l'environnement, le bien-être animal et la traçabilité des produits. L'innovation et la satisfaction des consommateurs sont également au cœur de la stratégie du groupe.

Le poste

LEADER recherche des Ouvriers en agroalimentaire (h/f) pour des missions à RIVES D'ANDAIN, 61140.

Divers postes sont à pourvoir :

Conditionnement

- **Manutention manuelle** des caisses de viandes pour approvisionner les lignes de conditionnement
- **Conditionner la viande** de volaille selon le type (sous vide, sous film) et selon cahier des charges clients

Compostage

- **Etiqueter les barquettes puis transférer** dans les chambres froides

Expéditions

- **Ficelage** des cartons / **Palettisation manuelle** selon cahier des charges / **Filmage** de la palette
- **Utilisation du transpalette** pour stocker en chambres froides
- **Assurer** le suivi de traçabilité

Tous ces postes sont à assurer dans le **respect strict des normes d'hygiène et de sécurité**, en maintenant notamment l'espace de travail sécurisé et propre.

Le profil recherché

Compétences requises :

- Respect des normes d'hygiène et de sécurité : Une bonne connaissance et application des normes d'hygiène alimentaire sont essentielles.
- Travail en équipe : Capacité à travailler efficacement en équipe

Le candidat idéal sera capable de suivre les consignes et aura un bon sens de l'organisation.

Si vous êtes attiré par le secteur agroalimentaire, n'hésitez pas à postuler.