

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

56380 Guer [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

ACTUAL Guer, recherche pour l'un de ses clients, entreprise spécialisée dans l'agroalimentaire, un Ouvrier agroalimentaire h/f

Cette offre d'emploi vous intéresse ? Nous vous invitons à postuler. L'agence d'emploi, ACTUAL a GUER, c'est une équipe qui est à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels ! Et n'oubliez pas, devenir collaborateur intérimaire chez Actual vous assure de nombreux avantages : CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle...

Le poste

Actual recrute un Ouvrier agroalimentaire (h/f) pour un poste à GUER 56380. En tant qu'ouvrier agroalimentaire, vos missions incluront la préparation des sauces, le découpage des légumes, la fabrication des salades et verrines, le conditionnement, et la mise en carton.

Ce poste exige une ****disponibilité à temps plein**** avec ****35 heures par semaine****. Si vous êtes passionné par le secteur agroalimentaire et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique, ce poste est fait pour vous.

Cette opportunité chez Actual offre un environnement de travail stimulant et des opportunités d'apprentissage continu. Rejoignez-nous pour faire partie d'une entreprise qui valorise l'excellence et l'engagement.

Le profil recherché

Le poste d'Ouvrier agroalimentaire (h/f) nécessite des compétences variées dans le domaine. Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

1. Expérience en production alimentaire : Le candidat devrait avoir une expérience préalable dans le secteur agroalimentaire, avec une bonne connaissance des normes de sécurité et d'hygiène.

2. Capacité à opérer des machines : Il est essentiel que le candidat puisse utiliser efficacement les équipements de production, en assurant un fonctionnement optimal et sécurisé.

3. Polyvalence : Le candidat doit être capable d'effectuer différentes tâches liées à la production alimentaire, telles que le conditionnement, l'emballage et le contrôle qualité.

4. Sens de l'organisation : Une bonne organisation est primordiale pour gérer efficacement les flux de production et respecter les délais impartis.

5. Esprit d'équipe : Travailler en collaboration avec ses collègues est essentiel pour garantir un environnement de travail harmonieux et productif.