

Ouvrier agroalimentaire (H/F)

72320 VIBRAYE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 4 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.88 / Heure

L'entreprise

Basée dans la Sarthe, cette entreprise familiale, accompagnée par l'agence Actual, excelle dans la production et la commercialisation de viandes et charcuteries depuis trois générations.

Le poste

Nous recherchons un Ouvrier Agroalimentaire Polyvalent (H/F) pour rejoindre une équipe dynamique à Vibraye (72320).

Sous la responsabilité du Chef d'équipe, vous serez en charge de l'ensemble des opérations de production, transformation et conditionnement des produits alimentaires, notamment la viande et la charcuterie. Vous respecterez rigoureusement les normes d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Vos missions incluent :

Découpe et Parage : Réaliser des opérations de première ou deuxième transformation, comme le désossage et la découpe de pièces de viande, avec des outils spécifiques tels que couteaux et trancheuses.

Mélange et Dosage : Préparer les matières premières, effectuer des pesées précises et réaliser des mélanges selon les fiches de fabrication et recettes établies.

Conduite de Machine : Surveiller, approvisionner et régler les machines de production ou de transformation, telles que broyeurs, cuiseurs et malaxeurs.

Manutention : Réceptionner, déplacer et stocker les matières premières ou produits finis, avec la possibilité de porter des charges lourdes jusqu'à 25 kg ou plus, et utiliser des engins de manutention tels que transpalettes.

Ce poste est à temps plein avec une durée hebdomadaire de 35 heures. Le salaire proposé est de 11,88 € par heure.

Ce poste est proposé par notre agence, qui s'engage à vous offrir un environnement de travail stimulant et sécurisé. Rejoignez-nous pour cette opportunité enrichissante et développez vos compétences dans le secteur agroalimentaire !

Le profil recherché

Nous recherchons un Ouvrier agroalimentaire (h/f) ayant une expertise confirmée dans le domaine de la production alimentaire. Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

- Connaissance approfondie des normes de sécurité alimentaire: Assurer que toutes les procédures respectent les standards de qualité et de sécurité.
- Capacité à travailler en équipe: Collaborer efficacement avec les collègues pour maintenir une production fluide et efficace.
- Compétence en maintenance de machines: Effectuer des vérifications régulières et des réparations mineures pour garantir le bon fonctionnement des équipements.
- Sens de l'organisation: Gérer les tâches quotidiennes de manière efficace pour respecter les délais de production.
- Flexibilité et adaptabilité: S'adapter aux variations des demandes de production et aux nouvelles procédures.

Nous recherchons un candidat motivé, prêt à s'engager dans une carrière dynamique et stimulante dans l'industrie agroalimentaire.