

Agent de conditionnement (H/F)

42120 PERREUX [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

L'agence Actual St Symphorien collabore avec une entreprise agroalimentaire spécialisée dans la charcuterie, de taille moyenne, située à Saint-Symphorien-de-Lay.

Le poste

Nous recherchons un Ouvrier agroalimentaire (h/f) pour rejoindre une équipe dynamique à PERREUX 42120. Ce poste est une opportunité exceptionnelle pour ceux qui souhaitent s'investir dans une entreprise de renom dans le secteur agroalimentaire.

Le poste implique le conditionnement de saucisson, et une expérience exigée est nécessaire pour garantir la qualité de nos produits. Poste à pourvoir au plus vite.

Nous proposons un temps complet de 35 heures par semaine, vous permettant de vous épanouir pleinement dans vos fonctions. Ce poste n'est pas à temps partiel.

Si vous êtes une personne motivée et que vous possédez l'expérience requise, nous vous invitons à postuler dès maintenant pour faire partie de notre succès.

Ce poste est fièrement proposé par notre agence. Rejoignez-nous pour une carrière enrichissante dans l'industrie agroalimentaire!

Etre intérimaire avec Actual vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :
10% d'IFM et 10% d'ICP

Compte Epargne Temps ayant un taux de 12% annuel

Possibilité de demander des acomptes à la semaine

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)

Parrainage dès la 1ère heure.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste d'Ouvrier agroalimentaire (h/f) possédant les compétences suivantes :

Compétences en production alimentaire : Le candidat doit avoir une expérience significative dans la production et le traitement des produits alimentaires, garantissant la qualité et le respect des normes d'hygiène.

Capacité à travailler en équipe : Une aptitude avérée à collaborer efficacement avec d'autres membres du personnel pour assurer le bon déroulement des opérations.

Connaissance des normes de sécurité : Il est essentiel de maîtriser les règles de sécurité alimentaire pour assurer la conformité et la sécurité du lieu de travail.

Attention aux détails : Le candidat doit faire preuve de rigueur et de précision dans l'exécution des tâches pour garantir la qualité des produits finis.

Nous recherchons un individu motivé, capable de s'adapter rapidement et de travailler sous pression dans un environnement dynamique.