

Equipier de Production - F/H



Argentat (19400), France

Référence : Non précisé

Email de réponse à l'annonce :
job-ref-gj8qmb8npr@emploi.beetween.com

L'Art de la Viande

Type de contrat : CDD

Date de démarrage : Dès que possible

0h/semaine

Qualification : Non précisé

Entreprise

La Maison **SOL**, filiale du **Groupe Bigard**, est spécialisée depuis 1890 dans le commerce de **viande de veaux haut de gamme** et perpétue le **savoir-faire** acquis par 5 générations afin de garantir à ces clients un **produit d'exception** et un **service de qualité**.

Le site, basé à Argentat sur Dordogne (19), compte aujourd'hui 42 collaborateurs.

Afin de renforcer son équipe dans le cadre de l'extension et de la modernisation de son outil d'abattage, l'abattoir SOL recrute un **Equipier de Production H/F**.

Mission

Rejoindre le **Groupe Bigard**, c'est participer à une **aventure familiale**, au sein d'équipes **passionnées**, reconnues pour leurs capacités à innover et à transmettre leur **savoir-faire : l'Art de la Viande**.

Devenir **Equipier de production** au sein du Groupe Bigard, c'est :

- Rejoindre des équipes dynamiques, solidaires et passionnées
- Un poste polyvalent avec des missions complètes et variées
- Une intégration, de la formation, et un accompagnement

Avec vos collègues : éleveurs, opérateurs, techniciens et chefs d'équipe, vous réalisez des étapes de production essentielles pour satisfaire les millions de consommateurs qui dégustent chaque jour nos produits !

En tant qu'Equipier de Production, vous prenez part activement aux opérations quotidiennes de nos ateliers à savoir :

- **Préparation et la transformation des viandes** : Découvrir les différentes transformations de la viande au sein de nos ateliers et apprendre à valoriser la matière première que nous travaillons tous les jours.
- **Conditionnement et la préparation de commandes** : La commande qui arrive chez nos clients est l'image que nous reflétons. La rigueur et la qualité de nos prestations doivent être irréprochables afin qu'au-delà du produit que nous avons valorisé, son emballage et sa livraison soient conformes aux attentes de nos clients.
- **Respect des normes** et des protocoles d'hygiène / sécurité alimentaire pour garantir la sécurité des produits et des consommateurs.
- **Collaboration en équipe** : travailler en étroite collaboration avec les autres membres de l'équipe pour maintenir la performance de l'atelier et assurer un flux de travail efficace.

Vous découvrirez à travers ce poste les **fondamentaux de notre activité**, qui vous ouvriront des **possibilités d'évolution** dans nos nombreux métiers (opérateur, technicien, etc.).

Profil recherché

- **À la recherche d'un nouveau projet professionnel ? Nous avons l'opportunité parfaite pour vous !**
- **Débutant(e)**, votre **motivation** et votre **engagement** sont vos principaux atouts. Nos experts et opérateurs confirmés seront présents pour vous transmettre notre passion et notre maîtrise de l'Art de la Viande.

Conditions du poste :

- Contrat à durée déterminée (3 mois).
- Poste basé à **Argentat** en Corrèze (à 30 minutes de Tulle ou de Biars sur Cère, 1 heure de Brive la Gaillarde ou d'Aurillac).
- Rythme de travail : travail de **journée** (prise de poste au plus tôt à **6 heures**) du **lundi au vendredi**.
- Un **salaire attractif** et **évolutif** auquel s'ajoutent divers **avantages sociaux**: prime d'assiduité, indemnité d'habillage, prime de douche, indemnité quotidienne de transport, prime panier quotidienne, prime de vacances, intéressement et participation, prime de fin d'année.
- Une mutuelle adaptée à votre situation personnelle et familiale, ainsi qu'une prévoyance performante

Informations complémentaires

Salaire : Non précisé