



Mission longue ou courte durée selon profil et disponibilité à **Saint-Jean de Touslas**  
- Possibilité de CDII - Débutant accepté

**Vos missions :**

- Vous préparez les condiments nécessaires en fonction de recettes et des commandes.
- Vous pouvez intervenir en amont sur la réception des matières premières.
- Vous contrôlez votre production et vous respectez les consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Vous conditionnez, étiquetez et contrôlez les pièces ou produits avant stockage.

**Votre profil :**

- Vous aimez travailler dans le domaine de la préparation et de la transformation de produits agroalimentaires.
- Vous êtes prêts à évoluer dans un environnement frais.
- Vous êtes assidu, professionnel, ponctuel et capable de respecter des consignes de fabrication.
- La maîtrise des outils de manutention et la connaissance des règles de sécurité/hygiène sont appréciées.

**Votre rémunération et vos avantages :**

- Taux horaire fixe + 10% de fin de mission + 10% de congés payés
- Primes collective et/ou individuelle + participation aux bénéfices + CET 5%
- Acompte de paye à la semaine si besoin,
- Possibilité d'intégration rapide, de formation et d'évolution,
- Bénéficiez d'aides et de services dédiés (mutuelle, logement, garde enfant, déplacement...).

Pour toutes questions, vous pouvez nous joindre au 04.77.29.21.21