

**Offre N° 11054B du 15/02/2022**  
**Référence : LOCALE**

### **OUVRIER OSTREICOLE NURSERIE ET ZONE EXTERIEURE (H/F)**

Lieu : 85740 L EPINE

Mesure :

Contrat : CDI - Durée : 0

Durée hebdo : 35 H - Horaire : horaires variables - astreintes week-end possibles

Rémunération : rémunération conventionnelle

Niveau :

Formation : Formation en ostréiculture et/ou 1ère expérience sera un plus mais étudiera toutes candidatures.

Expérience :

Qualification :

Info : MARINOVE recrute.

Rejoignez une équipe passionnée et développez votre expertise, au cœur d'un site naturel reconnu et d'un environnement technique performant.

La Société MARINOVE, créée en 2015, est spécialisée dans la production de naissains de coquillages (huîtres creuses, huîtres plates et palourdes). Nous sélectionnons et élevons nos coquillages dans le respect de normes sanitaires strictes et de méthodes de travail éprouvées. Nos équipes poursuivent un objectif commun, la satisfaction de nos clients à travers des produits de qualité et adaptés à leurs besoins.

### Vos missions :

Sous la responsabilité du chef d'équipe Pré Grossissement et du responsable Nurserie, vous contribuerez au processus d'élevage et interviendrez à la fois sur des missions de marée et à terre et en nurserie :

- En marée : pêche et pose de poches, conduite de tracteur avec remorque, virage de poches (taper les poches sur table et les retourner), entretien du parc, travail en claire, etc...
- A terre : criblage, conditionnement, comptage, entretien du matériel, décoquage, mise en poche, etc..
- En nurserie : travail d'élevage ostréicole, criblage, conditionnement, comptage, entretien du matériel.

### Profil

Plus qu'un diplôme, c'est votre motivation à rejoindre notre milieu et votre savoir-faire qui seront déterminants.

Vous savez évoluer à la fois en autonomie et en équipe. La rigueur, l'efficacité et l'implication sont des traits qui vous caractérisent.

Une première expérience du milieu serait appréciée mais quel que soit votre parcours professionnel, vous bénéficierez d'un parcours d'intégration, d'une formation à notre métier, nos méthodes et nos outils.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, alors vous êtes la personne idéale pour ce poste !

Poste à pourvoir dès que possible en CDI à temps plein, 35 heures hebdomadaires annualisées.

Horaires variables dépendant des marées. Astreintes possibles le week-end selon un planning défini au préalable, rémunération conventionnelle, participation et usages d'entreprise.

Permis B obligatoire.

Contact : MARINOVE - Mme Marie-Noëlle COUTHOUIS - Responsable des Ressources Humaines -

Envoyer CV par mail : [marienoelle.couthouis@marinove.fr](mailto:marienoelle.couthouis@marinove.fr)

Présentation : par mail

Véhicule : Permis : B