


Agent de découpe (H/F)

56460 SERENT [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 5 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 11.66 / Heure

L'entreprise

Excellence dans la Volaille

Notre engagement envers la qualité, la sécurité alimentaire et le bien-être animal est au cœur de tout ce que nous faisons. Depuis notre création, nous nous sommes engagés à fournir des produits de volaille de première qualité à nos clients tout en respectant les normes les plus strictes de l'industrie.

Nos Produits :

Nous proposons une large gamme de produits de volaille de qualité supérieure, notamment des poulets entiers, des pièces découpées et bien plus encore. Nos produits sont disponibles dans une variété de formats et de saveurs pour répondre aux besoins et aux préférences de nos clients.

Rejoignez-Nous :

Si vous êtes passionné par l'industrie de la volaille et que vous souhaitez faire partie d'une équipe dynamique axée sur l'excellence, rejoignez-nous ! Ensemble, nous pouvons continuer à fournir des produits de volaille de première qualité tout en contribuant au succès et à la croissance de notre entreprise.

Le poste

Description du poste :

- 1. Transformation alimentaire** : Participer activement à la transformation des volailles selon les normes de sécurité et de qualité établies.
- 2. Préparation des produits** : Effectuer des tâches telles que le découpage, le désossage, le nettoyage et l'emballage des produits de volaille.
- 3. Contrôle qualité** : Veiller à ce que les produits respectent les normes de qualité et de sécurité alimentaire en effectuant des contrôles réguliers.
- 4. Maintenance des équipements** : Assurer le bon fonctionnement des machines et des équipements utilisés dans le processus de production en effectuant des opérations de maintenance de base.
- 5. Respect des normes sanitaires** : Suivre rigoureusement les protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir la salubrité des produits.
- 6. Travail d'équipe** : Collaborer avec les autres membres de l'équipe pour assurer une production efficace et respecter les délais

Qualifications :

- Compétences physiques :

Être capable de travailler dans un environnement physique, travail dans le froid et milieu bruyant.

- Rigueur et minutie :

Être attentif aux détails et capable de suivre des procédures précises.

- Capacité à travailler en équipe :

Être capable de collaborer efficacement avec les autres membres de l'équipe pour atteindre les objectifs de production.

- Flexibilité :

Être disposé à travailler selon des horaires variables, y compris les quarts de nuit, les week-ends et les jours fériés, qui sont souvent courants dans le secteur agroalimentaire.

Avantages salariaux :

+ Indemnité de trajet

Le profil recherché

Les qualités à avoir pour réussir parfaitement sa mission en tant qu'Agent de découpe Poulet sont :

Précision :

La découpe de la viande de poulet exige une grande précision pour garantir que les morceaux sont coupés selon les spécifications requises.

Habilité manuelle :

Une bonne coordination main-œil et une dextérité manuelle sont nécessaires pour manipuler les couteaux et les autres outils de découpe de manière sûre et efficace.

Rapidité :

Travailler efficacement pour respecter les délais de production tout en maintenant des normes élevées de qualité.

Respect des normes de sécurité :

Suivre rigoureusement les protocoles de sécurité pour éviter les blessures personnelles et garantir un environnement de travail sûr pour tous les employés.

Esprit d'équipe :

Capacité à travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe de production pour assurer une production fluide et efficace.

Vous êtes impérativement disponible sur du long terme