

Préparateur de mûlée en salaison (H/F)

38118 Hieres Sur Amby [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

Entreprise de taille moyenne (10 à 249 employés), spécialisée dans le secteur d'activité de la préparation industrielle de produits à base de viande. Notre client offre un poste à responsabilités avec des horaires de travail matinaux et diverses primes attractives. Pour en savoir plus, contactez l'agence Actual Ambérieu en Bugey 04 81 50 03 40

Le poste

L'agence Actual Ambérieu en Bugey 04 81 50 03 40 recherche actuellement

un Préparateur de Mûlée en salaison h/f pour **un poste à responsabilité** passionnant, qui consiste à assembler de la viande avec des épices selon des recettes prédéfinies.

Vous serez en charge de diverses tâches essentielles telles que le hachage des viandes, l'assaisonnement selon les recettes, le pétrissage, la gestion des stocks de viande et d'épices, ainsi que les commandes de ces dernières.

Le candidat devra remplir une fiche de traçage après chaque mûlée et être capable de décharger les camions (transpalette électrique) 4 à 5 palettes par jour lors de l'arrivée des commandes

Environnement 12° à 13°C

Les horaires de travail sont du lundi au vendredi 06h00 à 14h00. pour un total de 37h50 hebdomadaires.

Ce poste est à pourvoir rapidement en mission d'intérim et en perspective d'un CDI.

Le salaire proposé est très attractif avec un taux horaire de 12.50€/heure (négociable selon expériences), une prime d'habillement mensuelle de 30€ au prorata du temps de présence.

Rémunération mensuelle d'environ 2450 € bruts (HS + prime habillement + CP + IFM inclus)

Si vous êtes motivé(e), dynamique, n'hésitez pas à postuler dès maintenant!

Le profil recherché

Le poste de Préparateur de mûlée (salaison) (h/f) requiert un candidat possédant les **compétences suivantes** :

- Maîtrise des techniques de préparation des mélanges pour la salaison
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Capacité à travailler en équipe
- Souci du détail et rigueur dans l'exécution des tâches

Niveau d'expérience requis :

- Expérience préalable dans le domaine de la salaison souhaitée