

# Ouvrier agroalimentaire (H/F)

14140 ST PIERRE EN AUGÉ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12 / Heure

## L'entreprise

Entreprise spécialisée dans l'abattage professionnel de viande.

## Le poste

En tant qu'Ouvrier agroalimentaire au sein d'un abattoir et au secteur grosse coupe, vos missions sont les suivantes :

- préparer les carcasses / mise en quartiers
- réaliser le sciage de l'axe vertébral à 5 côtes, 10 côtes...en fonction du cahier des charges
- retirer toute trace de la moelle épinière à l'aide d'un couteau et l'évacuer dans un bac
- gratter les sciures laissées par les postes précédents
- transférer les carcasses via des crochets et séparer la partie avant et arrière au couteau
- finir au couteau la coupe de la basse côte vous aurez des missions variées et essentielles.

Ce rôle exige une grande attention aux détails et une bonne dextérité manuelle. Vous serez amené à travailler avec précision pour retirer les parties non désirées des carcasses et assurer leur qualité finale.

## Le profil recherché

De formation Boucher ou Charcutier, vous disposez d'une expérience avec manipulation du couteau.

Vous maîtrisez les techniques de découpe et de désossage.

Vous disposez de capacités à travailler en équipe et à communiquer.

Vous ne craignez pas le bruit, les fortes odeurs et la vue du sang.