

## Boucher désosseur poste disponible (H/F)


43000 POLIGNAC [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 35 heures

### L'entreprise

Découvrez une entreprise locale spécialisée dans la vente de viandes en gros et demi-gros, avec plus de 40 ans d'expérience, partenaire de l'agence Actual Le Puy.

### Le poste

Actual recrute un Boucher désosseur (h/f) 43000

Nous sommes à la recherche d'un professionnel passionné pour rejoindre notre équipe en tant que Boucher désosseur. Une expérience dans le domaine ou un diplôme équivalent est requis.

Détails du poste :

- Type de contrat : 35 heures par semaine
- Date de début du contrat : Au plus vite
- Temps partiel : Non, 35 heures par semaine

Nous offrons un environnement de travail dynamique et stimulant où votre expertise et votre passion pour la boucherie seront valorisées. Rejoignez-nous pour faire partie d'une équipe engagée et motivée.

Contactez Actual dès maintenant pour postuler à ce poste unique!

### Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un Boucher désosseur (h/f) compétent et expérimenté pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devrait posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise de la désossage de différents types de viandes
- Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Capacité à travailler efficacement sous pression dans un environnement dynamique
- Bonne condition physique et habileté manuelle

Niveau d'expérience exigé :

Le candidat idéal devrait avoir une expérience professionnelle d'au moins 2 ans dans le domaine de la boucherie.