

Boucher casseur (H/F)

74130 BONNEVILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

L'entreprise

Entreprise spécialiste de la découpe et préparation de viandes

Actual vous permet de profiter en plus :

- de 10% d'IFM et 10% d'ICP
- du Livret Actual à 12%
- d'acomptes à la semaine
- d'une prime de participation aux bénéficiaires selon l'ancienneté
- d'une mutuelle dès la 1ère heure de travail de nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voitures...)

Le poste

L'agence **Actual Bonneville** recherche, pour un de ses clients sur le même secteur, un Boucher Casseur pour intervenir en premier sur la viande afin d'effectuer la séparation des pièces de bœuf avants/arrières avant le désossage.

Le poste est à pourvoir de suite, en 35H avec une amplitude horaire de 5h à 13h.

Le profil recherché

Vous êtes idéalement titulaire d'un **CAP/BEP à BAC en boucherie** avec une expérience d'**au moins 3 ans sur un poste similaire**.

Conscientieux, habile, sérieux et méticuleux, vous êtes à l'aise avec la manipulation des charges lourdes et aimez le travail en équipe.