

Pareur/désosseur montluçon (H/F)


03100 MONTLUÇON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 8 jours

L'entreprise

Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Le poste

Actual Moulins recrute un **Pareur et désosseur (H/F)** pour un de ses clients qui intervient directement dans les abattoirs à **Montluçon (03100)**.

Ce **poste** consiste à :

- **découper des morceaux de viande (boeuf)**
- **dégraissier les pièces de viandes**
- **lever les os**
- **trier les co-produits** (graisse, os, ...) tout en **respectant les lots**
- **respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire**

Le travail implique une exposition au bruit et se déroule dans un milieu froid.

Ce poste est à **temps plein (35h/semaine)** avec les horaires suivantes : **5h-13h**. Le salaire ainsi que les avantages (paniers repas et déplacements) sont à définir selon le profil.

Venez rejoindre notre équipe dynamique et passionnée chez Actual!

Être intérimaire avec Actual vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- De 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Du compte épargne temps ayant un taux de 12%
- D'acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Le parrainage
- CSE (éligible à partir de 414h)

Le profil recherché

Le poste de **Pareur et désosseur (h/f)** exige un candidat possédant les compétences suivantes :

- **Désossage** : Maîtrise du désossage de différentes pièces de viande en respectant les normes de sécurité et d'hygiène.
- **Coupe** : Capacité à effectuer des coupes précises et variées selon les besoins de la clientèle.
- **Connaissance des produits** : Bonne connaissance du bœuf, de leur qualité et des méthodes de conservation.
- **Respect des normes d'hygiène et de sécurité**

Une expérience d'environ 1 à 2 ans est un sérieux atout pour ce poste.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions ! Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !