

Boucher désosseur poste dispo (H/F)

42350 LA TALAUDIÈRE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client, spécialisé dans la transformation et conservation de la viande de boucherie.

Le poste

Actual, agence de recrutement spécialisée, recherche actuellement des Bouchers désosseurs (h/f) pour une mission à LA TALAUDIÈRE.

Nous sommes à la recherche de professionnels expérimentés pour rejoindre notre équipe dynamique. Si vous avez de l'expérience en désossage et que vous êtes prêt à travailler dans un environnement froid, ce poste est fait pour vous.

Le candidat idéal devra être capable d'accepter les horaires en poste, notamment de 5h à 13h pour le secteur viande bovines ou 6h à 14h pour le secteur viande porcines.

Salaire 12€04 + primes

Ce contrat est d'une durée de 3 mois, débutant le 30 janvier 2025. Il s'agit d'un poste à temps plein de 35 heures par semaine.

Si vous êtes passionné par le secteur de la viande et que vous souhaitez relever ce défi excitant, postulez dès maintenant!

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boucher désosseur (h/f) :

Nous recherchons un(e) Boucher désosseur expérimenté(e) avec les compétences suivantes :

- Désossage : Maîtrise parfaite des techniques de désossage de la viande.

- Hygiène et sécurité alimentaire : Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

- Rigueur : Capacité à travailler avec précision et minutie pour garantir la qualité des produits.

- Autonomie : Aptitude à travailler de manière autonome tout en respectant les consignes et les délais impartis.

Si vous possédez ces compétences et que vous êtes passionné(e) par le métier de boucher désosseur, nous serions ravis de vous accueillir dans notre équipe.