

## Boucher / pareur (H/F)

24750 Boulazac Isle Manoire [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

### L'entreprise

Notre client, acteur majeur dans le domaine de la transformation et conservation de la viande de boucherie, se nomme SOBEVAL. Basé à Boulazac, leur expertise réside dans la fourniture de veaux et de viande de qualité pour satisfaire pleinement leur clientèle. En constante évolution, SOBEVAL s'efforce d'enrichir sa gamme pour offrir une large variété de produits allant des carcasses aux plats cuisinés.

Avec pour activité principale la transformation et conservation de la viande de boucherie (code NAF 1011Z), notre client incarne l'excellence dans son domaine. Soucieux de répondre aux attentes les plus exigeantes, ils se positionnent comme un partenaire de confiance pour les amateurs de viande fine.

Au sein du réseau Actual, notre agence REFLEX PERIGUEUX accompagne SOBEVAL dans ses besoins en recrutement. Située au 3 Rue du Président Wilson à Périgueux, notre équipe est dédiée à trouver les meilleurs profils correspondant aux exigences spécifiques de l'entreprise.

Avec une présence nationale forte, Actual compte 600 agences dédiées à offrir des solutions RH sur mesure. En tant que société engagée dans le développement professionnel, nous disposons de 3 écoles de formation destinées à accompagner nos collaborateurs vers l'excellence.

Au sein de nos 3 cabinets spécialisés en recrutement, nous mettons en avant nos valeurs d'intégrité et d'engagement pour assurer un service personnalisé et efficace. Forts d'une équipe comptant 3550 collaborateurs, nous sommes fiers d'accompagner des entreprises telles que SOBEVAL vers le succès.

### Le poste

Nous recherchons actuellement un **\*\*Boucher / Pareur (H/F)\*\*** passionné pour rejoindre UNE équipe dynamique à Boulazac Isle Manoire.

Vous serez responsable du **désossage, de la découpe et du parage de morceaux de viande.**

Vous travaillerez à temps plein sur des horaires de matin.

### Le profil recherché

Vous possédez un BEP/CAP dans le domaine de la boucherie ou équivalent et justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 1 à 2 ans dans ce domaine.

Les compétences requises pour ce poste incluent une parfaite maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes, ainsi que des connaissances approfondies en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le candidat devra également être capable de travailler en équipe, de gérer son temps efficacement et de s'adapter rapidement aux exigences du métier.

Savoir manier avec adresse les outils (scies, couteaux, hachoirs, pareuse)

Si vous êtes motivé, dynamique et souhaitez rejoindre une équipe passionnée par son métier, n'hésitez pas à postuler pour ce poste de boucher/pareur. Votre expertise et votre savoir-faire seront mis à contribution pour garantir la qualité des produits proposés à notre clientèle.