

## Boucher (H/F)

32200 Gimont [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

L'agence d'intérim Ergos est spécialisée dans le recrutement et la mise à disposition de personnel temporaire qualifié pour différents secteurs d'activité.

Notre client, une entreprise renommée dans le domaine du tranchage, recherche actuellement des talents pour renforcer ses équipes.

### Le poste

L'agence Ergos recherche activement un Boucher (h/f) à GIMONT 32200 FR.

En tant que boucher, vous aurez pour principales missions de préparer et découper les pièces de viande destinées au tranchage industriel, contrôler la qualité des produits, assurer la manutention et l'approvisionnement des lignes de tranchage, et respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (normes HACCP).

une expérience en boucherie industrielle ou traditionnelle serait appréciée, une bonne résistance physique, ainsi qu'une capacité à travailler en environnement frais. La rigueur, l'esprit d'équipe et le respect des consignes d'hygiène sont des qualités essentielles pour réussir dans ce rôle.

Les conditions de travail comprennent un horaire en équipes du matin (07h00-14h00) du lundi au vendredi, dans une ambiance froide (2 à 4°C). Vous évoluerez dans un environnement agroalimentaire exigeant avec manipulations répétées, port de charges et station debout prolongée. Une tenue de protection comprenant blouse, gants, surchaussures, etc., vous sera fournie.

Ce poste offre une opportunité unique d'intégrer une équipe dynamique et de mettre en valeur vos compétences en boucherie. Rejoignez-nous pour relever ce défi passionnant!

Contactez l'agence Ergos dès maintenant pour postuler et saisir cette opportunité exceptionnelle!

### Le profil recherché

En tant que Boucher (h/f), nous recherchons un candidat avec une expérience professionnelle de 1 à 2 ans. Le candidat idéal devra maîtriser les techniques de découpe, avoir une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, et être capable de travailler efficacement en équipe.

...