

Désosseur (H/F)

42190 ST NIZIER SOUS CHARLIEU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11 / Heure

L'entreprise

L'agence d'emploi Leader Roanne fait partie intégrante du groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France. Notre groupe français 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.

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

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Compte Epargne Temps ayant un taux de 12% annuel
- Possibilité de demander des acomptes à la semaine
- 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)
- Parrainage dès la 1ère heure

L'agence LEADER DE Roanne, agence de travail temporaire spécialisée dans le recrutement en intérim, CDD et CDI, recherche pour une entreprise basée aux environs de Charlieu, **un désosseur H/F**.

Le poste

L'agence Leader de Roanne, agence de travail temporaire spécialisée dans le recrutement en intérim, CDD et CDI, recherche pour une entreprise industrielle basée aux environs de Charlieu:

un DESOSSEUR H/F.

Vos missions principales seront :

- Le désossage de jambon sec
- La préparation de colis
- Poste physique

Type de contrat : Intérim

Horaires : Du lundi au jeudi : 7h00-12h00 / 13h30-16h00 et le vendredi : 7h00-12h00.

Taux horaire : 11,88€, à négocier selon profil

Le profil recherché

Le profil recherché doit posséder les compétences suivantes :

- **Désossage** : Maîtrise parfaite des techniques de désossage de la viande.
- **Connaissance des différentes coupes** : Maîtrise des différentes techniques de découpe de viande et des morceaux de viande.
- **Polyvalent** : Désossage et préparation de colis.
- **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.

Vous disposez dans l'idéal d'une expérience significative en désossage ou en tant que boucher.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, alors postulez dès maintenant !

Vous pouvez nous contacter au : 04.77.44.02.30 du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.

OU par mail : leader.roanne@actualgroup.com

Carole, Magalie et Lina répondront à vos questions !