

## Boucher désosseur (H/F)

79100 Thouars [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 23/06/2025

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.88 / Heure

### L'entreprise

Entreprise spécialisée dans l'agroalimentaire.

### Le poste

A la recherche d'un poste de Boucher désosseur (h/f) ?

Vous êtes au bon endroit, notre offre devrait vous plaire !

Vous serez en charge de :

- recevoir les carcasses, les pièces de viandes,
- vérifier les produits,
- couper les carcasses et les pièces de viandes,
- préparer les produits,
- nettoyer et garder propre les outils, le plan de travail et les locaux,
- élaborer et cuisiner les aliments,
- choisir des carcasses auprès d'un intermédiaire ou d'un producteur,
- déterminer les conditions d'achats,
- nettoyer et vider les bêtes,
- vendre des produits,
- repérer les besoins en approvisionnement,
- passer les commandes,
- gérer l'état des stocks,
- effectuer le suivi administratif.

Vous travaillerez au couteau sur table et sur chaîne.

Pour cela vous devrez respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

### Le profil recherché

Votre personnalité :

Si vous êtes de nature consciencieuse et sérieuse, vous êtes habile, vous avez un bon relationnel client et vous recherchez un poste de Boucher désosseur (h/f), lisez la suite vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Votre parcours :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP à Bac en boucherie, vous justifiez d'une expérience dans ce métier.

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 !