

Boucher (H/F)

85290 Mortagne-Sur-Sèvre [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



Temps plein



Dès que possible



Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, une entreprise agroalimentaire passionnée, excelle dans la transformation et conservation de viandes de boucherie, offrant des produits carnés surgelés multi-espèces de qualité, et est soutenue par l'agence Actual Mortagne.

Actual Mortagne, c'est une équipe composée de 3 personnes, au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences.

Notre objectif : construire ensemble votre travail !

Vous êtes accompagné par une équipe professionnelle et dynamique à votre écoute !

Le poste

Nous recherchons un boucher talentueux pour rejoindre une équipe dynamique à Mortagne-Sur-Sèvre (85290).

Vous intégrerez une équipe de 13 personnes dont 2 chefs d'équipe et vous serez un élément central dans le processus de production car vous êtes chargé de préparer les muscles pour du pièçage ou pour des fabrications de produits.

Vos principales missions :

- Travail de la viande au couteau sur table (parage, découpes et pièçage)
- Préparation spécifique de muscles pour une étape de transformation ou pour le
- développement de nouveaux produits : dénervage, découpe optimisée selon anatomie du
- muscle
- Pièçage des muscles avec respect du calibre
- Epluchage des muscles
- Préparation au couteau des rôtis pour la mise sous filet
- Dessouvidage des matières premières pour être tranchées

Poste à pouvoir dès que possible en CDI directement.

si vous êtes passionné par l'art de la boucherie et souhaitez travailler dans un environnement stimulant, cette opportunité est faite pour vous !

Pour plus d'informations, veuillez contacter notre agence de recrutement responsable de cette offre.

Le profil recherché

Vous avez un BEP ou CAP Boucherie ?

Vous possédez des compétences techniques fortes sur les différents types de morceaux de viandes ?

Vous parlez, comprenez, lisez, comptez, écrivez le français ?

On dit de vous que vous avez une bonne résistance physique ? En effet, porter des charges lourdes et rester longtemps debout ne vous fait pas peur ?

Vous êtes une personne dynamique et réactive. Vous aimez l'action et les journées à 100 à l'heure ?

Vous mettez un point d'honneur à respecter les consignes d'hygiène, de sécurité et de tri ?

Vous prenez soin des autres et du matériel ?

Vous savez à la fois travailler en toute autonomie, mais vous avez également un fort esprit d'équipe ?

Et bien sûr, vous êtes un amateur de viande et de l'univers food ?

Alors c'est sûr, vous êtes LA PERSONNE qu'il nous faut !