

Boucher industriel (H/F)

64600 Anglet [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

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Actual Bayonne recrute des profils **Bouchers industriels (H/F)** à Anglet pour le compte d'un de nos client spécialisé dans la transformation et conservation de la viande de boucherie.

Avec l'appui de notre agence ACTUAL BAYONNE, cette entreprise bénéficie d'un réseau solide pour répondre à ses besoins en recrutement.

Notre agence est située au 2 Avenue Foch, 64100 BAYONNE, offrant ainsi une proximité et un accompagnement personnalisé.

Avec plus de 600 agences réparties sur tout le territoire, Actual dispose d'une envergure nationale qui permet à notre client de bénéficier d'une visibilité accrue et d'un vivier de candidats varié.

Vous pouvez demander des acomptes à la semaine, et bénéficiez de plusieurs avantages : Mutuelle, Logement, Garde enfants etc. Et avec le Livret Actual vous pouvez booster votre salaire !

Le poste

Actual recrute des Bouchers industriels (H/F) Anglet

Vous êtes passionné(e) par la boucherie et recherchez un poste stable avec des horaires avantageux ? Actual vous propose un poste à temps plein, avec des horaires matinaux de 4h à 12h, idéals pour profiter de vos après-midis.

Vous interviendrez sur la découpe de porc (désossage longe et épaule, levée de bardières) au sein d'un environnement industriel structuré, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Profil recherché : expérience en boucherie industrielle, dextérité, efficacité et esprit d'équipe.

Rejoignez Actual et valorisez votre savoir-faire dans un poste durable et motivant. Postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Nous recherchons des **Bouchers industriels (H/F)** justifiant d'une expérience de 1 à 2 ans.

Le poste consiste à manipuler les carcasses de viande dans le respect des règles d'hygiène, à assurer la découpe, le dégraissage, l'emballage des produits et le nettoyage du poste de travail, tout en veillant au bon entretien du matériel.

Le travail s'effectue dans un environnement froid, physiquement exigeant, avec le respect strict des normes sanitaires et de sécurité (HACCP).

Un CAP Boucher est suffisant, une spécialisation en boucherie industrielle étant un atout.

Les compétences attendues incluent la maîtrise de la découpe, la connaissance du matériel de boucherie, le respect des règles de sécurité alimentaire et la capacité à manipuler des charges lourdes.