

Boucher magasin abattoir (H/F)

01000 BOURG EN BRESSE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Aujourd'hui, 5eme acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, Actual est un groupe français, à la vision humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit du travail pour tous.

Notre agence d'Ambérieu-en-Bugey est généraliste avec une expertise particulière en logistique, industrie et BTP.

Notre client est une entreprise agroalimentaire spécialisée dans l'abattage, la découpe et la transformation de viandes porcines. Intégrée au groupe T'Rhéa, elle fournit les boucheries, les grandes surfaces et les salaisons en s'appuyant sur des démarches de qualité et de bien-être animal.

Le poste

Poste de Boucher (h/f) à pourvoir à Bourg en Bresse (01000, France). Nous recherchons un professionnel expérimenté pour une longue mission Ce poste est à temps plein.

Description des missions : Vous serez responsable de vérifier l'état de fonctionnement et de propreté des matériels, ainsi que de vous informer du travail à effectuer. Vous réaliserez des opérations de découpe industrielle, notamment le désossage et le dégraissage de viande de porc, tout en respectant strictement les consignes d'hygiène et de sécurité. Vous assurerez également la gestion des déchets, ainsi que le nettoyage et le rangement de votre poste de travail.

Vous devrez contrôler la qualité de votre travail et signaler toute anomalie à votre responsable. En complément, des opérations simples de manutention et de conditionnement pourront être demandées.

Vos horaires de travail : travail de journée

Votre salaire : 1907€ net avec indemnités de fin de missions et congés payée inclus ! se salaire correspond à 13.50€ de l'heure cela dit il peut augmenter selon l'expérience !

Le profil recherché

Profil recherché :

Vous possédez une connaissance approfondie de l'industrie agroalimentaire, notamment dans la filière viande, et une maîtrise des techniques utilisées. Vous êtes capable de travailler en équipe avec rigueur et autonomie, et vous faites preuve d'un sens du détail et d'une grande organisation. Une flexibilité sur les horaires est requise pour répondre aux besoins de production.

L'AVANTAGE ACTUAL : BIEN PLUS QU'UN SALAIRE :

En rejoignant Actual, vous accédez à des avantages conçus pour sécuriser votre avenir et améliorer votre quotidien :

Épargne Exceptionnelle : Un Compte d'Épargne Temps (CET) avec un taux boosté de 12% annuel !

Soutien au quotidien : De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde d'enfant, location de voiture). Flexibilité : Possibilité de réaliser des acomptes en toute autonomie via votre application My Actual.

Recommandation : Programme de parrainage avec cartes cadeaux à la clef.