

Boucher désosseur (H/F)


71480 CUISEAUX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 102 jours

L'entreprise

Notre client est un abattoir spécialisés dans la viande, situé à Cuiseaux (71)

Etre intérimaire avec Actual vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que : De 10% d'IFM et 10% d'ICP D'un compte épargne temps ayant un taux de 12% D'acomptes à la semaine D'une mutuelle dès la première heure de travail De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture) FASTT

Le poste

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

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

Pour un abattoir situé à Cuiseaux (71)

Horaires : 4h00 - 13h00

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,

Vous travaillerez au couteau et réaliserez du port de charges très lourdes.

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 :

Idéalement vous êtes titulaire d'un CAP/BEP à Bac en boucherie, vous justifiez d'une expérience dans ce métier, les débutants sont les bienvenus.

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 !