

Bouchers industriels (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

Fort de plus de 30 ans d'expertise, Actual Group est un réseau d'agences d'emploi de proximité qui accompagne chaque jour des milliers d'intérimaires vers des missions qui leur ressemblent. Entreprise à taille humaine, nous mettons un point d'honneur à valoriser vos compétences et à sécuriser votre parcours professionnel.

Référence régionale dans le secteur de la viande, l'Abattoir se distingue par son savoir-faire traditionnel allié à des outils de production modernes et performants. Intégrer ce site, c'est rejoindre une structure dynamique qui place la qualité des produits et le respect des normes au cœur de son activité.

Le poste

ACTUA GROUP recrute pour son client, l'Abattoir des Crêts, des profils motivés pour renforcer ses équipes de production. Vous souhaitez intégrer une structure dynamique avec des conditions de travail stables ?

LES POSTES À POURVOIR :

Désosseur Porc : Expert de la découpe, vous intervenez pour séparer les muscles des os avec précision et rapidité.

Découpe Primaire : Vous assurez la première étape de transformation des carcasses (découpe en gros morceaux).

Pareur (1 poste) : Vous effectuez le nettoyage final des pièces (retrait du gras, des nerfs) pour garantir une qualité visuelle irréprochable.

VOTRE RÉMUNÉRATION GLOBALE :

Nous valorisons votre travail avec un package salarial complet. Pour un mois complet, vous percevrez environ 2 055 € NET (calcul basé sur 35h/semaine).

Détail de vos gains :

Salaire de base : 12,10 € / heure (minimum débutant).

Majoration de nuit : +10% sur les heures effectuées avant 6h du matin.

Panier repas : 7,50 € net par jour (attribué dès 3h50 de travail).

Prime d'habillage : 0,20 € par heure travaillée (jusqu'à 30 € par mois).

Primes d'intérim : +10% d'Indemnités de Fin de Mission (IFM) et +10% de Congés Payés (CP) versés chaque mois.

Horaires : 4h00 13h00 du lundi au vendredi.

Le profil recherché

Pour réussir sur ces postes à l'Abattoir des Crêts, nous recherchons un profil qui combine savoir-faire technique et état d'esprit rigoureux :

Compétences techniques : Une première expérience en boucherie (artisanale ou industrielle) ou en découpe de viande est un plus, mais nous acceptons aussi les profils débutants motivés par l'apprentissage des métiers du couteau.

Qualités personnelles :

Ponctualité : Le démarrage est à 4h00, la fiabilité horaire est indispensable.

Rigueur : Respect strict des consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Les Avantages à rejoindre Actual

c'est bénéficier d'un accompagnement de proximité et d'avantages financiers solides pour sécuriser votre quotidien :

Paiement des IFM et CP : 10% d'Indemnités de Fin de Mission + 10% de Congés Payés versés chaque mois.

CET (Compte Épargne Temps) : Possibilité d'épargner vos primes avec un taux de rémunération avantageux.

Mutuelle & Prévoyance : Une couverture santé dès la première heure de mission via Intérimaires Santé.

FASTT : Accès à des aides pour le logement, la location de véhicule, le crédit ou la garde d'enfants.

Formation : Actual vous accompagne pour monter en compétences (CACES, formations métiers, sécurité).