

## Boucher (H/F)

51300 Vitry-Le-François [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11 / heure

### L'entreprise

Vous êtes boucher/ désosseur/ pareur au sein d'une entreprise agroalimentaire spécialisée dans le conditionnement de produits carnés près de Vitry le François

### Le poste

Vous savez défendre votre steak ?

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

En tant que Boucher (h/f), vous serez en charge de :

- La bonne tenue de votre poste de travail,
- La commande des marchandises,
- La réception des produits bruts,
- La vérification de la traçabilité des animaux,
- Le respect du cahier des charges imposé
- La découpe de la viande,
- La préparation de produits charcutiers et traiteurs,

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

Vous réaliserez les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Vous travaillez en milieu réfrigéré au sein d'une industrie agroalimentaire du secteur Vitryat.

Vos horaires sont variables, en fonction de l'activité et des commandes, du lundi au samedi.

Fiche métier générale :

Le boucher prépare la viande et les spécialités bouchères en veillant à respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Salaire selon la grille des salaires entreprise.

### Le profil recherché

Votre personnalité :

Si vous êtes de nature consciencieuse et sérieuse, vous êtes habile, le poste de Boucher (h/f) vous intéresse, lisez la suite vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Votre parcours :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP à Bac en Boucherie ou justifiant d'une expérience dans ce métier vous souhaitez intégrer un poste polyvalent.

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 !