

Ouvrier de production viande (H/F)

35162 MONTFORT MEU CEDEX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 5 mois

L'entreprise

Notre client est un abattoir situé à Montfort sur Meu, spécialisé dans la viande de porc.

Le poste

Et si vous tentiez un poste dans un secteur offrant de nombreuses opportunités ? Notre client spécialisé dans la découpe de pièces de viande de porc vous propose des missions variées.

Nous recherchons actuellement les coéquipiers pour le service découpe. **L'agence est disponible au 02 99 85 09 34 pour répondre à toutes vos questions. Nous pouvons vous montrer les vidéos présentant les postes si vous souhaitez découvrir ces métiers.**

Vos missions :

Après avoir été formés, vous réaliser ces différentes missions sur la ligne de production :

- Parage des carcasses (utilisation de couteaux de découpe ou d'équipements après formation)
- Découpe de pièces de viande (filets mignons, jambon... selon votre poste)
- Nettoyage du poste de travail

Il s'agit de missions réalisées au sein d'une équipe habituée à former.

Vos horaires : 2 types de postes disponibles

- 1 poste en horaires de matin : 5h00-14h00 OU
- 1 poste en horaire en 2x8.

Nous pourrions adresser votre candidature selon vos préférences.

Mission à commencer dès maintenant pour au moins 8 mois voire plus. Des possibilités de pérennisation du poste sont possibles.

Votre environnement de travail :

- Travail dans un milieu froid (3-4°C)
- Travail de matin ou en 2x8 selon votre choix
- Port de charge possible (dépend selon les services)
- Sang, odeur cochon
- Travail à la chaîne au sein d'une équipe- 35H/semaine du lundi au vendredi

Une tenue complète vous est fournie.

Rémunération : SMIC en début de carrière, primes possibles selon le poste et autres avantages.

Le secteur de la découpe recrute et offre de très belles opportunités une fois expérimenté !

D'autres postes sont disponibles et ouverts à toutes et tous après un temps de formation. Nous nous tenons disponibles pour vous expliquer leurs missions. Quelques exemples : Accrochage des porcs à la ligne de production - Manutention (colis, filmage des palettes...) - Boyauderie (tri et nettoyage des abats) - Accueil des animaux

Le profil recherché

Vous êtes fait pour cet emploi si vous :

- Appréciez les postes en milieu agroalimentaire ou en usine, une première expérience est facultative
- Souhaitez trouver un poste stable au moins pour un mois et si possible beaucoup plus
- Etes à l'aise pour travailler en contact du sang et de la viande de porc. Nous avons des vidéos pour vous montrer à quoi ressemble cet environnement de travail.
- Etes à l'aise avec le port de charge (pièces de viande à déplacer sur certains postes uniquement)