

Désosseur pareur (H/F)

73200 GILLY SUR ISERE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences.

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des 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)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Le poste

Actual recherche un Désosseur Pareur (H/F) pour l'un de ses clients à Gilly sur Isère 73200:

En tant que **Désosseur Pareur**, vous serez chargé(e) de réaliser des **opérations de découpe et/ou de parage de viande de porc**.

Vos missions se dérouleront dans le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité en milieu industriel. Vous travaillerez à temps plein, **soit 35 heures par semaine, avec des horaires de travail de 4h30 à 13h00**.

Prise de poste immédiate.

Nous recherchons un profil rigoureux, dynamique et motivé pour ce poste. Si vous souhaitez relever ce défi au sein d'une entreprise reconnue, postulez dès maintenant chez Actual !

Le profil recherché

Nous recherchons un Désosseur pareur (h/f) compétent et expérimenté pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

- **Désossage** : Maîtrise parfaite des techniques de désossage de la viande.
- **Parage** : Excellente capacité à parer la viande avec précision et efficacité.
- **Rigueur** : Aptitude à travailler avec rigueur et minutie pour garantir un travail de qualité.
- **Expérience** : Expérience préalable en tant que Désosseur pareur dans le secteur de l'industrie alimentaire.
- **Respect des normes d'hygiène** : Connaissance des normes d'hygiène et respect des règles sanitaires en vigueur.

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !

Yamanda, Diane, Clara & Alexandra attendent votre candidature avec impatience

!