

Pareur/désosseur (H/F)

03100 MONTLUÇON [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.

Notre client est une entreprise spécialisée dans la boucherie industrielle.

Le poste

Actual Moulins recrute un **Pareur/désosseur (h/f)** pour un de ses clients qui intervient directement dans les abattoirs à **Montluçon (03100)**.

Ce **poste** consiste à :

- **découper des morceaux de viande (boeuf)**
- **dégraissier les pièces de viandes**
- **lever les os**
- **trier les coproduits (graisse, os, ...) tout en respectant les lots**
- **respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire**

Le travail implique une exposition au bruit et se déroule dans un milieu froid.

Ce poste est à **temps plein (35h/semaine)** avec les horaires suivantes : **5h-13h**. Le salaire ainsi que les avantages (paniers repas et déplacements) sont à définir selon le profil.

Venez rejoindre notre équipe dynamique et passionnée chez Actual !

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

- De 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Du 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)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Le parrainage
- CSE (éligible à partir de 414h)

Le profil recherché

Le poste de **Pareur/désosseur (h/f)** exige un candidat possédant les compétences suivantes :

- **Désossage** : Maîtrise du désossage de différentes pièces de viande en respectant les normes de sécurité et d'hygiène.
- **Coupe** : Capacité à effectuer des coupes précises et variées selon les besoins de la clientèle.
- **Connaissance des produits** : Bonne connaissance du bœuf, de leur qualité et des méthodes de conservation.
- **Respect des normes d'hygiène et de sécurité**

Une expérience d'environ 1 à 2 ans est un sérieux atout pour ce poste.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions ! Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone 04.70.48.10.10 !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !