

## Désosseur (H/F)

38110 La Tour Du Pin [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

### L'entreprise

Notre client, une entreprise spécialisée dans la transformation et conservation de la viande de boucherie. Aujourd'hui, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, Actual group est un groupe français qui milite chaque jour pour faciliter le droit au travail pour tous. L'agence Actual Les Abrets est une agence généraliste composée de 4 personnes.

### Le poste

Nous recherchons un **Désosseur (H/F)** pour un poste basé sur la commune de la **Tour Du Pin, 38110 FR**.

#### Vos missions principales :

- **Découper la viande** : désosser les viandes et séparer les différentes parties (muscles, os, graisses),
- **Parage des morceaux** : éliminer les parties indésirables (nerfs, graisses, membranes) pour obtenir des morceaux prêts à la consommation ou à la transformation,
- **Contrôle qualité** : vérifier la conformité des morceaux / respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- **Entretien des outils** : affûter les couteaux et maintenir en bon état le matériel.

Ce poste est à pourvoir pour une durée **de 4 mois**. Le temps de travail est de **40H/SEMAINE. SALAIRE (12€/H) FIXE + VARIABLE + IFM + CP**

Rejoindre ACTUAL, c'est aussi bénéficier de nombreux avantages :

- Un **compte épargne temps** avec un taux avantageux de 12%,
- Des demandes d'acomptes à faire en toute autonomie avec l'application **My Actual**,
- 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),
- **10% d'Indemnité de Fin de Mission et 10% d'Indemnité de Congés Payés**,
- Une **mutuelle abordable** dès la première heure de travail,
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de véhicule à un prix raisonnable).

**Vous êtes motivé(e) par ce défi et souhaitez mettre vos compétences au service de notre équipe? Postulez dès maintenant et venez contribuer à notre succès !**

### Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons **un Désosseur (h/f)** possédant ayant au minima **un CAP BOUCHER**, avec les compétences suivantes :

**Compétences techniques :**

- **Maîtrise** des techniques de découpe et de désossage.
- **Connaissance** des différentes catégories de viande (bœuf, porc, volaille, agneau, etc.).
- **Respect** rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

**Qualités requises :**

- Précision et rigueur.
- Sens du travail en équipe.
- Respect des consignes.