

Ouvrier(e) agroalimentaire pareur (H/F)

14310 VILLERS BOCAVE [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
- 11.95 / Heure

L'entreprise

Cette entreprise est spécialisée dans le parage et le désossage de viande. Leader est une agence d'intérim spécialisée dans le recrutement temporaire, offrant des solutions flexibles pour répondre aux besoins en personnel des entreprises. Julie, Mélanie et Eugénie sont à votre disposition et à votre écoute!

Le poste

Apprendre un nouveau métier vous intéresse? Vous acceptez d'être formé sur un nouveau poste?

Nous recrutons des Pareurs désosseurs, pour réaliser les tâches suivantes parer, dégraissier et désosser les carcasses et les pièces de viande, conformément à la catégorie souhaitée.

Cela inclue la manipulation de la viande et d'un couteau.

En somme :

- vous préparez votre poste de travail : vous installez les bacs, affûtez votre couteau...
- vous découpez les différentes parties du jambon (ou épaule) et de l'os
- vous contrôlez les opérations effectuées auparavant et vous vous autocontrôlez
- vous maintenez en ordre et en état de propreté votre poste de travail.
- vous respectez les règles d'hygiène et de sécurité liées au poste de travail
- vous respectez les objectifs de production (qualité et volume)

Horaires de travail en 2x8 : 4h45-13h30 / 13h30-21h du Lundi au Vendredi

Position debout prolongée, sollicitant beaucoup le dos.

Eléments de salaire : 11.95€/heure + prime d'habillage + panier repas à 7.50€

Une fois la formation en interne terminée, vous percevez en plus une participation aux frais kilométriques + une prime de rendement

Vous connaissez des personnes pouvant être intéressées, comme vous?

Pensez au parrainage! 150€ de carte cadeau (voir les conditions en agence)

Le profil recherché

Vous disposez idéalement d'une première expérience dans le secteur agroalimentaire, mais aucunement obligatoire..

Vous souhaitez apprendre un nouveau métier? (formation dans l'entreprise entre 1 et 3 mois selon vos capacités d'adaptation)

Manipuler de la viande ne vous rebute pas?

La capacité à travailler efficacement en équipe, à suivre des consignes précises et à respecter les normes de sécurité alimentaire sont des qualités essentielles pour ce poste.

Une bonne résistance physique et une adaptabilité aux environnements de travail variés seront également des atouts appréciés.

Si vous êtes motivé, dynamique et que vous souhaitez évoluer dans le domaine de l'agroalimentaire sur du long terme, ce poste est fait pour vous !

Rejoignez notre entreprise où vous pourrez mettre en pratique vos compétences et contribuer à la fabrication de produits de qualité.