

Boucher désosseur (H/F)

72200 LA FLECHE [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

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

L'entreprise, implantée à La Flèche, excelle dans la découpe et le conditionnement de viandes, et bénéficie de l'expertise de l'agence Actual, riche de 600 agences, 3 écoles de formation, et un réseau de 3550 collaborateurs.

Le poste

Actual le Lude recherche un Boucher désosseur (h/f) passionné et expérimenté pour rejoindre notre équipe dynamique à La Flèche (72200).

Votre mission principale consistera au désossage et découpe de bœuf, porc et volaille, ainsi qu'au conditionnement des produits finis.

Le contrat est d'une durée de 6 mois renouvelable en temps plein, à pourvoir dès que possible.

Le salaire à partir de 12,5 € par heure, négociable selon profil.

Le profil recherché

Le candidat idéal doit posséder des compétences en découpe de viande avec une maîtrise parfaite des techniques de désossage.

Une expérience significative dans le traitement de différents types de viandes est essentielle, avec une attention particulière à l'hygiène et à la sécurité.

Une grande précision et une connaissance approfondie des normes de qualité sont également requises.