

Désosseur (H/F)

22200 Graces [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

L'entreprise

Notre client, spécialisé dans la transformation et la conservation de la viande de boucherie, propose des missions diversifiées au sein d'une équipe de production où l'opérateur réalise différentes opérations. L'entreprise collabore avec l'agence Actual de Lanvollon, située à l'adresse ZA du Ponlo, 22290 Lanvollon, parmi les **600 agences du groupe. En outre, elle compte 3 écoles de formation et**

Le poste

Actual recrute un Boucher désosseur (h/f) secteur Guingamp.

Nous recherchons un désosseur pour rejoindre notre équipe dynamique. En tant que désosseur, vous serez responsable de réaliser diverses opérations de transformation sur les produits, telles que la découpe, le désossage, le parage manuel, et bien plus encore.

Vos missions principales seront :

- Vérifier l'état des matériels et équipements à votre prise de poste.
- Respecter les modes opératoires et les consignes d'hygiène/sécurité.
- Assurer la gestion des déchets selon les normes établies.
- Contrôler la qualité de votre travail et signaler toute anomalie à votre supérieur.
- Maintenir la propreté de votre matériel et de votre poste de travail.
- Effectuer des opérations simples de manutention/conditionnement en complément.

Qualités professionnelles requises :

- Rigueur et méthode
- Capacité d'anticipation
- Réactivité
- Précision et dextérité

- Assiduité au travail
- Confidentialité

Ce poste est à pourvoir dès que possible.

Si vous êtes passionné par le métier de boucher désosseur et que vous souhaitez rejoindre une équipe professionnelle et engagée, postulez dès maintenant chez Actual!

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher désosseur (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise de la désossage des viandes
- Connaissance des différentes techniques de découpe

Niveau de compétence :

- Expérience confirmée dans le désossage de viandes
- Capacité à travailler rapidement et efficacement