

Boucher (H/F)

53000 Laval [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire
 Dès que possible
 Durée : 18 mois

 Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, expert en abattage et découpe de porcs de qualité, est leader en France dans son domaine, opérant depuis Laval en Mayenne.

Le poste

Vous savez défendre votre steak ?

Vous êtes au bon endroit, notre offre devrait vous plaire !

En tant que Boucher (h/f), vous serez en charge de :

- Réaliser les opérations de découpe, parage et désossage de porcs selon les consignes et les fiches techniques.
- Préparer et conditionner les produits élaborés.
- Effectuer la manutention des produits et du matériel dans le respect des consignes de sécurité.
- Participer aux opérations de nettoyage et d'entretien des postes de travail et des équipements.

Vous travaillez au couteau et réaliserez du port de charges lourdes.

Vous réaliserez les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Le profil recherché

Votre personnalité :

Si vous êtes de nature consciente et sérieuse, vous êtes habile et minutieux, le poste de Boucher (h/f) vous intéresse, lisez la suite vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Votre parcours :

Vous êtes titulaire d'un diplôme en Boucherie ou justifiez d'une expérience dans ce métier? Venez intégrer un poste polyvalent

Vous êtes intéressé(e) ?

Maintenant c'est à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !