

## Boucher/charcutier (H/F)

44470 CARQUEFOU

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 1 mois

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Devenir salarié intérimaire **ACTUAL** c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages : ~~Chèque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL~~ rémunéré à 12% à l'année.

Dans le cadre de sa politique diversifiée, **ACTUAL** étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

**ACTUAL CARQUEFOU** recherche pour l'un de ses clients, spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie de qualité (jarrets de porc, jambons désossés, saucisses, merguez, chorizo, brochettes, pâtés en croute), **un(e) Boucher/Charcutier (h/f)**.

### Le poste

**ACTUAL CARQUEFOU** recherche un Charcutier/Boucher (h/f) expérimenté pour intégrer une usine en agroalimentaire située à CARQUEFOU. Ce poste offre une opportunité de montrer votre expertise dans un environnement dynamique et en pleine croissance.

Vos principales responsabilités incluent la fabrication, la préparation et le salage des produits, ainsi que l'approvisionnement au poste de travail. Vous serez également en charge du contrôle qualité, du conditionnement sous vide, du nettoyage et de la désinfection du matériel, de l'étiquetage, de la mise en colis, et du rangement des stocks. La découpe de viandes est un élément clé de ce poste.

**Horaires :** 6h à 14h du lundi au vendredi, vous permettant ainsi un équilibre entre vie professionnelle et personnelle.

**Taux horaire :** 11,96€, avec des possibilités d'évolution.

Rejoignez-nous et mettez votre talent au service d'une équipe passionnée et engagée. Postulez dès maintenant pour faire partie de cette aventure professionnelle enrichissante !

### Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher/charcutier (h/f).

Le candidat idéal doit posséder des compétences essentielles pour ce rôle. Il est essentiel d'avoir une expertise en découpe de viande, car cette compétence est au cœur des responsabilités quotidiennes. Une expérience préalable en préparation de charcuterie est également requise pour garantir la qualité des produits proposés.

La maîtrise des techniques de désossage et de parage est cruciale pour assurer une efficacité opérationnelle et réduire le gaspillage. De plus, une attention particulière doit être accordée aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, ce qui nécessite une connaissance approfondie des réglementations sanitaires.

Le candidat doit également faire preuve d'une capacité à travailler en équipe et à maintenir une communication efficace avec ses collègues pour favoriser un environnement de travail harmonieux.

Enfin, une passion pour le métier et un souci du détail seront des atouts pour réussir dans ce rôle exigeant et enrichissant.