


Boucher industriel (H/F)

53420 CHAILLAND [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 12 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Travailler en intérim avec ACTUAL Ernée, c'est pour pouvoir bénéficier de différents types de contrats, du contrat court au CDI Intérimaire. C'est profiter d'un grand nombre d'opportunités de missions dans l'industrie, la logistique et le transport.

Travailler pour ACTUAL, c'est bénéficier de nombreux avantages : des EPI ACTUAL de qualité, chèque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL rémunéré à 12% à l'année et enfin bénéficier d'un(e) conseiller(e) spécialisé(e) qui vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel.

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

Le poste

ACTUAL Ernée recrute pour l'un de ces clients, un Boucher (H/F), basé sur le secteur de CHAILLAND.

Rattaché(e) au Responsable Optimisation Matière, vous occupez un rôle de boucher(ère) industriel(le) référent(e) au sein de notre équipe et contribuez activement à la performance de l'atelier.

Vos missions:

- Superviser et coordonner les activités de découpe et de désossage, en veillant à la bonne application des pratiques liées à l'optimisation matière (gains) ;
- Former, accompagner et développer les compétences des pareurs de l'équipe afin de garantir un haut niveau de maîtrise technique ;
- Veiller au respect strict des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité sur votre périmètre ;
- Participer activement à l'amélioration continue, en proposant des solutions innovantes et en optimisant les méthodes et processus existants.

Contrat : Temps de plein

Rémunération selon profil et versée sur 13 mois et complétée par des primes.

Si vous aimez le travail bien fait et que vous souhaitez intégrer une équipe dynamique, rejoignez nous dès maintenant chez ACTUAL !

Le profil recherché

Doté(e) d'un sens aigu de l'organisation, d'une grande réactivité et d'un réel esprit de coopération, vous appréciez également le rôle de formateur(trice) auprès des équipes.

Issu(e) d'une formation CAP Boucher, vous disposez d'une expérience significative en boucherie industrielle ou artisanale, dont au moins 2 ans sur un poste de supervision ou de référent(e).

Méticuleux(se), fiable et reconnu(e) pour votre sens des responsabilités, vous êtes capable d'incarner un rôle clé au sein de l'atelier.

Alors, ce poste est fait pour vous !