

Opérateur de découpe viande (H/F)

78550 HOUDAN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 Dès que possible
 Durée : 90 jours

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Abattoir, atelier de découpe industriel à destination des centre commerciaux

Le poste

Vous recherchez une longue mission, vous justifiez d'une première expérience en découpe de viande comme en boucherie alors vos compétences nous intéressent. Nous avons un poste d'Opérateur de découpe H/F pour vous ! Réaliser les opérations de découpe de viande, parage, désossage et préparation de la viande selon les normes d'hygiène, de qualité et de sécurité en vigueur, afin de fournir des pièces conformes aux besoins de la clientèle. Réceptionner les carcasses ou pièces de viande. Réaliser les opérations de découpe, désossage, parage, dénerver, tranchage selon les fiches techniques. Utiliser correctement les outils couteaux, scies, machine de découpe. Respecter les règles strictes d'hygiène et sécurité alimentaire (HACCP). Assurer le tri des morceaux, l'identification et le conditionnement. Contrôler la qualité : texture, couleur, odeur, rendement matière. Maintenir son poste propre et organisé. Respecter les cadences et objectifs fixés. Signaler tout dysfonctionnement. Conditions de travail : Travail en environnement froid / humide horaires d'équipe une semaine matin / après midi, manipulation de charges et gestes répétitifs. Tous nos postes sont ouverts aux travailleurs en situation de handicap.

Le profil recherché

CAP Boucher