


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 d'Île-de-France. Avec ses 120 salariés et son volume d'abattage (600 porcs par jour), c'est un petit abattoir à taille humaine. Grâce à son atelier de découpe, l'abattoir commercialise et valorise les produits du Porc Francilin, sur la gamme viande fraîche découpée.

Le poste

Nous recherchons pour l'un de clients site industriel de découpe de viande un opérateur de production H/F ayant déjà travaillé sur des tâches similaires ou dans venant du secteur de la boucherie.

Voici les compétences recherchées : 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, dénervation, 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.

Type de contrat proposé mission d'intérim sur plusieurs mois.

Travail de 06h à 14h du lundi au vendredi.

Tous nos postes sont ouverts aux travailleurs en situation de handicap.

Le profil recherché

Avoir déjà utilisé des outils de découpe

Cadences à respecter

Expérience sur de la découpe de viande souhaitée