

Boucher/charcutier en usine (H/F)

44470 Carquefou [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :
Cheque 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, pâtes en croute), **un(e) Boucher/Charcutier (h/f)**.

Le poste

Nous recrutons pour l'un de nos clients un(e) Boucher/Charcutier (h/f) situé à CARQUEFOU 44470 FR.

Ce poste implique d'assurer **la fabrication, la préparation et le salage des produits**, ainsi que **l'approvisionnement** au poste de travail. **Le contrôle qualité, le conditionnement sous vide, le nettoyage et la désinfection du matériel, l'étiquetage et la mise en colis**, ainsi que **le rangement des stocks** font également partie des responsabilités.

Vous aurez également des missions supplémentaires sur ce poste :

- Réceptionner les carcasses de viandes de porc
- Préparer les viandes (trier les morceaux)
- Découpage, désosser, parer
- Cuisiner les différentes pièces de viandes
- Réaliser la traçabilité sur l'informatique
- Contrôler la qualité du produits à chaque étapes
- Conditionner les différentes pièces
- Nettoyer le matériel de l'usine

Vous devrez réaliser vos tâches dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en respectant les impératifs de production liées à une entreprise d'agroalimentaire.

Rémunération : **12.11€ puis évolution selon le poste**

Horaires : **en journée**

Rejoignez-nous et mettez vos compétences au service d'une entreprise reconnue pour ses produits d'exception !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher/charcutier (h/f). Le candidat idéal doit posséder plusieurs compétences clés et niveaux de maîtrise requis pour exceller dans ce rôle.

Compétences requises :

Le candidat doit avoir une excellente maîtrise des techniques de découpe et de préparation des viandes. Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable.

La capacité à travailler efficacement en équipe et à maintenir un environnement de travail organisé et propre est essentielle. Une expérience antérieure dans un poste similaire est fortement souhaitée.

Une connaissance des différentes méthodes de conservation et de transformation des produits carnés est également souhaitée.

Nous valorisons une attitude professionnelle et un engagement envers la satisfaction du client. Le candidat doit être capable de gérer plusieurs tâches simultanément et de s'adapter aux besoins changeants du marché.