

Scieur en industriel (H/F)

38490 Aoste [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 4 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est un prestataire de services spécialisé dans le désossage de viande de porc, le parage spécialiste en jambon sec ainsi que la transformation et conservation de la viande de boucherie.

Le poste

JDETT2026

ACTUAL recrute Scieur industriel (H/F) pour un poste à AOSTE (38490)

Votre mission :

- Préparer les pièces de jambon : vous serez en charge du parage de pièces de jambon (noix, noix pâtissière, sous-noix), en retirant les parties non comestibles pour garantir une qualité et une présentation irréprochables.
- Utilisation du couteau : à la suite d'une formation vous pourrez découper, désosser et parer la viande, en respectant les techniques spécifiques à chaque pièce.
- Garantir l'hygiène et la sécurité : vous appliquerez avec rigueur les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour assurer la qualité de nos produits.

Le temps de travail est à temps pleins, en 2*8 du lundi au vendredi 5h45/13h-12h45/21h. Vous travaillez dans un environnement d'environ 10/14 degrés.

SALAIRE : 12,02€ + PANIER 6.60€ + INDEMNITES KM + IFM + CP

Rejoindre ACTUAL, c'est aussi bénéficier de nombreux avantages :

- Un compte épargne temps avec un taux avantageux de 12%,
- Des demandes d'acomptes à faire en toute autonomie avec l'application My Actual,
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles,
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence),
- 10% d'Indemnité de Fin de Mission et 10% d'Indemnité de Congés Payés,
- Une mutuelle abordable dès la première heure de travail,
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de véhicule à un prix raisonnable).

Le profil recherché

Pour le poste de Scieur industriel (H/F), nous recherchons un candidat possédant :

Compétences requises :

Base des techniques de découpe et de désossage,

Respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Qualités requises :

Précision et rigueur,

Sens du travail en équipe,

Respect des consignes.