

Boucher (H/F)

24330 BOULAZAC ISLE MANOIRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Profil est une agence de travail temporaire qui se spécialise dans le recrutement et le placement de personnel qualifié pour divers secteurs d'activité. Elle s'engage à fournir des solutions flexibles et adaptées aux besoins spécifiques des entreprises tout en offrant aux candidats des opportunités de carrière enrichissantes.

Notre client basé à Boulazac est un leader dans le domaine de la transformation de viande de veaux, reconnu pour son innovation continue en matière de qualité et de sécurité depuis 1979.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (H/F)

Nous recherchons un boucher pour rejoindre notre équipe à Boulazac Isle Manoire (24330). Votre mission principale sera de réaliser des opérations de découpe, désossage et parage de viande de veau selon les cahiers des charges de nos clients.

Vous travaillerez sur une chaîne de production, en respectant les cadences tout en adhérant aux règles strictes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité de l'industrie agroalimentaire.

Type de contrat : 1 mois

Date de début : 18 février 2026

Temps de travail : 35 heures par semaine

Contrat à temps partiel : Non

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) nécessite un candidat avec un ensemble de compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis. Nous recherchons un professionnel capable de démontrer une expertise dans plusieurs domaines clés.

Compétences techniques : Le candidat doit avoir une connaissance approfondie des techniques de découpe et de préparation des viandes. La capacité à maintenir des normes élevées d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle.

Maîtrise des outils : Une expérience confirmée dans l'utilisation des équipements de boucherie est requise. Le candidat doit être à l'aise avec l'utilisation des couteaux et des machines spécialisées.