

Réceptionneur de viandes (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 : 1 mois

L'entreprise

Devenir salarié intérimaire ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages :
Chèque 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 croûte), un(e) réceptionneur de viandes (h/f)

Le poste

Nous recherchons un Réceptionneur de viandes (h/f) pour rejoindre notre équipe dynamique à Carquefou (44470).

Vos principales responsabilités incluent le déchargement des viandes (en frais et surgelé), la mise sur crochet, ainsi que le passage sur la balance. Vous serez également en charge de la gestion informatique pour assurer la traçabilité, le contrôle qualité et quantité.

En tant que réceptionneur, vous participerez à la préparation des viandes selon le planning, incluant la découpe en gros morceaux. Vous aurez un rôle clé dans le suivi des stocks et le maintien de la propreté des frigos. Ce poste inclut également le chargement de 3 à 4 camions par jour, principalement en viandes.

Horaires : 5h-14h du lundi au vendredi

Rémunération : 12.11€/l'heure

Ce poste est proposé par notre agence de recrutement, experte dans le domaine agroalimentaire. Rejoignez-nous pour une expérience professionnelle valorisante et engageante.

Ne manquez pas cette chance de faire partie d'une entreprise où votre contribution est essentielle au succès collectif. Postulez dès aujourd'hui pour devenir notre prochain réceptionneur de viandes !

Le profil recherché

Pour le poste de Réceptionneur de viandes (h/f), nous recherchons un candidat avec des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis. Le candidat idéal doit posséder une excellente capacité à gérer la réception et le contrôle des produits. Il est essentiel d'avoir une très bonne connaissance des normes de sécurité et d'hygiène.

Une expérience préalable dans le secteur de la viande est fortement souhaitée.

Le candidat doit également démontrer des compétences en communication et en organisation. La capacité à travailler en équipe et à maintenir un environnement de travail ordonné est cruciale. Un niveau de maîtrise élevé en gestion de stocks et en utilisation d'outils informatiques pour le suivi des inventaires est également requis.

Une rigueur et une attention particulière aux détails sont indispensables pour assurer la qualité du travail. Le candidat doit être capable de travailler de manière autonome tout en respectant les délais.