

Pareur / desosseur (H/F)

38110 La Tour-Du-Pin [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

L'agence Actual de La Tour-du-Pin collabore avec une entreprise spécialisée dans la transformation et conservation de la viande de boucherie, offrant ainsi son expertise parmi un réseau de 600 agences et 3550 collaborateurs.

Le poste

*ACTUAL GROUP est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit du travail pour tous. Votre agence ACTUAL est une agence d'emploi généraliste (interim, CDI, CDD, formation).
Notre équipe vous attend pour vous conseiller et construire ensemble votre projet.*

ACTUAL recrute **PAREUR / DESOSSEUR** (H/F)

Poste à pouvoir dès que possible !

Votre missions:

- Réaliser le désossage des pièces de viande
- Assurer la découpe primaire et le ficelage si nécessaire
- Veiller au respect strict des règles d'hygiène
- Entretien de votre poste de travail et vos outils
- Effectuer le parage en respectant les fiches techniques.
- Découpe technique
- Respect du rendement
- Contrôle conformité
- respect strict des règles d'hygiène,
- Exigences physiques
- Sécurité

Temps de travail/ Horaire : Lundi au Vendredi en journée 6H/15H

salaire : 12.02€ à 13.5€

Avantages : + primes + IFM + ICCP

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

Des acomptes à la semaine

D'une mutuelle dès la première heure de travail

De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)

Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

JDETT2026

Le profil recherché

Poste d' PAREUR / DESOSSEUR (H/F)

Nous recherchons un candidat avec une expertise METIER.

Titulaire d'un CAP Boucher ou doté d'une expérience métier de 3 ans minimum, vous maîtrisez parfaitement les techniques de découpe. Votre expertise technique et votre rigueur seront les garantes de la qualité de nos produits

Compétences :

- Connaissance anatomique
- Techniques de découpe
- Contrôle qualité / AGRO