

Boucher désosseur (H/F)

59650 VILLENEUVE D ASCQ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Implantée dans le Nord depuis 1977, cette entreprise collabore étroitement avec les producteurs des Hauts-de-France pour proposer des produits à base de viande, et est soutenue par l'agence Actual Experts Lille GD, faisant partie d'un réseau de 600 agences.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher désosseur (H/F)

Nous recherchons un boucher désosseur pour rejoindre notre équipe dynamique à Villeneuve d'Ascq (59650), France. Ce poste est proposé par ACTUAL EXPERT GRANDE DISTRIBUTION LILLE, une agence reconnue pour son expertise dans le secteur de la grande distribution.

En tant que boucher désosseur, vous aurez l'opportunité de démontrer vos compétences dans un environnement stimulant. Votre mission principale sera de désosser et préparer des viandes de qualité supérieure pour nos clients.

Mais également de préparer et détailler des produits porcins, également pour faire de la charcuterie. Vous devrez entretenir votre espace de travail et respecter les normes d'hygiène et de sécurité.

Le contrat est d'une durée de 2 semaines, avec un démarrage début mars. Ce poste est à temps plein, avec une semaine de travail de 35 heures.

Rejoignez-nous et contribuez à notre succès tout en développant vos compétences professionnelles dans un cadre convivial et professionnel.

Voici les avantages de travailler avec le groupe ACTUAL :

- - 10% d'IFM et 10% de CP
- Un compte épargne temps avec un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%
- D'une mutuelle possible dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- 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)

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher désosseur (h/f) avec les compétences et niveaux de compétence suivants :

Compétences en désossage : Maîtrise avancée requise pour effectuer des coupes précises et efficaces.

Connaissance des normes de sécurité alimentaire : Niveau élevé nécessaire pour garantir la conformité aux réglementations.

Capacité à travailler en équipe : Compétence essentielle pour collaborer efficacement avec les collègues.

Résistance physique : Indispensable pour travailler de longues heures debout et manipuler des charges lourdes.

Attention aux détails : Cruciale pour assurer la qualité et la précision des produits finis.