

Boucher désosseur (H/F)

71480 CUISEAUX [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'entreprise partenaire de l'agence de travail temporaire située au 231 avenue de Parme à Bourg-en-Bresse fait partie d'un réseau comptant 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Le poste

Vous recherchez un poste de Boucher désosseur viande de boeuf (h/f) ? Vous êtes au bon endroit !

Pour un abattoir situé à Cuiseaux (71), nous proposons un poste avec des **horaires en 2X8**.
Vous serez en charge de :

- Recevoir et vérifier les carcasses et les pièces de viandes
- Couper et préparer les produits
- Nettoyer et garder propre les outils, le plan de travail et les locaux

Ce poste requiert de travailler au couteau et implique du port de charges très lourdes. Il est essentiel de respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Durée du contrat : longue mission

Date de début : Au plus tôt

Temps de travail : 35 H/Semaine

Rémunération : 12,10€ de l'heure + 0,20 de prime de froid + Tickets restaurant 7,50€

L'offre est publiée par notre agence, fière de vous accompagner dans votre carrière. À vous de jouer !

Le profil recherché

Si vous êtes consciencieux, sérieux, habile et avez un bon relationnel client, ce poste est fait pour vous !

Votre parcours : **Idéalement titulaire d'un CAP/BEP à Bac en boucherie**, une expérience dans ce métier est souhaitée, mais les débutants sont les bienvenus.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions !

Envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone. Rejoignez-nous et construisons ensemble votre avenir professionnel !