

Boucher découpe (H/F)

39300 EQUVILLON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

L'entreprise

L'agence Actual de Champagnole collabore avec une entreprise spécialisée dans l'abattage et la découpe de viande, employant entre 10 et 249 personnes, et située à Champagnole.

Le poste

Nous sommes à la recherche d'un boucher (h/f) pour l'atelier de découpe, située à EQUVILLON 39300 FR. Principalement découpe de porc.

Vous travaillerez en équipe de matin, avec une durée hebdomadaire de 35 heures. Pour réussir dans ce poste, une expérience en boucherie ou en cuisine est requise.

Si vous êtes passionné par le travail de la viande et que vous souhaitez relever ce défi, n'hésitez plus et postulez dès maintenant!

Contrat : 2 mois, débutant le 13 avril 2026. Salaire : 13,5 € par heure.

Ce poste est publié par notre agence, dédiée à vous offrir les meilleures opportunités dans le secteur agroalimentaire.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de boucher (h/f).

Le candidat idéal doit justifier d'une expérience minimum de 1 à 2 ans dans le domaine.

La capacité à travailler efficacement en équipe et une grande attention aux détails sont essentielles pour ce rôle.

Nous valorisons les compétences en respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le candidat doit faire preuve de dynamisme et d'une volonté d'apprendre et de s'adapter aux différentes tâches.