


Découpeur chaine à obus (H/F)

53230 COSSE LE VIVIEN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 02/07/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 18 mois

L'entreprise

L'agence Actual de Château-Gontier collabore avec une entreprise spécialisée dans la transformation et la conservation de la viande de volaille, bénéficiant d'un réseau de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement, et 3550 collaborateurs.

Le poste

ACTUAL CHÂTEAU-GONTIER recherche actuellement un Découpeur de volailles (h/f) passionné et expérimenté pour rejoindre une entreprise à Cossé le vivien.

En tant que Découpeur de volailles, vous serez en charge de réaliser la découpe des volailles sur une chaîne à obus, tout en assurant le contrôle qualité des produits.

Les horaires de travail sont de journée.

Ce poste est avec une durée hebdomadaire de 35 heures.

Le profil recherché

Le poste de Découpeur de volailles (h/f) exige un candidat possédant une expérience dans le domaine de la découpe de viande.

La maîtrise des techniques de découpe et le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sont des compétences essentielles pour ce poste.

Le candidat idéal devra être capable de travailler rapidement et efficacement tout en maintenant une grande précision dans son travail. De plus, la capacité à travailler en équipe et à suivre les consignes données par le responsable de production est également primordiale.

Si votre profil correspond à ces exigences et que vous êtes prêt(e) à relever ce défi, n'hésitez pas à contacter directement l'agence **ACTUAL CHÂTEAU-GONTIER** au **02 43 09 16 20** ou venez nous voir en agence au **19 Place de la République 53200 Château-Gontier Sur Mayenne !**