

Boucher magasin abattoir (H/F)

01000 BOURG EN BRESSE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

L'agence Actual de Bourg-en-Bresse collabore avec une entreprise de taille intermédiaire spécialisée dans la transformation et conservation de la viande de boucherie.

Le poste

Poste de Boucher (h/f) à pourvoir à Bourg en Bresse (01000, France). Nous recherchons un professionnel expérimenté pour une longue mission Ce poste est à temps plein.

Description des missions : Vous serez responsable de vérifier l'état de fonctionnement et de propreté des matériels, ainsi que de vous informer du travail à effectuer. Vous réaliserez des opérations de découpe industrielle, notamment le désossage et le dégraissage de viande de porc, tout en respectant strictement les consignes d'hygiène et de sécurité. Vous assurerez également la gestion des déchets, ainsi que le nettoyage et le rangement de votre poste de travail.

Vous devrez contrôler la qualité de votre travail et signaler toute anomalie à votre responsable. En complément, des opérations simples de manutention et de conditionnement pourront être demandées.

Le profil recherché

Profil recherché :

Vous possédez une connaissance approfondie de l'industrie agroalimentaire, notamment dans la filière viande, et une maîtrise des techniques utilisées. Vous êtes capable de travailler en équipe avec rigueur et autonomie, et vous faites preuve d'un sens du détail et d'une grande organisation. Une flexibilité sur les horaires est requise pour répondre aux besoins de production.