

Boucher (H/F)

03120 LAPALISSE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

L'agence Actual St Pourçain sur Sioule collabore avec une entreprise spécialisée dans la découpe industrielle de viande, forte de son expertise depuis 1979, et s'appuie sur un réseau de 600 agences pour offrir ses services.

Le poste

Nous recherchons des Bouchers (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Lapalisse (03120), en France. Ce poste est une opportunité exceptionnelle pour les professionnels de la boucherie désireux de démontrer leur expertise en parage, levée de bardière et découpe de porc.

Ce contrat d'intérim est à pourvoir rapidement à temps plein, avec un engagement de 35 heures par semaine, garantissant une stabilité et un environnement de travail stimulant.

Ce poste est proposé par une agence reconnue pour son professionnalisme et son engagement envers ses employés. Ne manquez pas cette occasion de faire partie d'une organisation qui valorise votre talent et votre dévouement.

Être intérimaire avec Actual vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- De 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Du compte épargne temps ayant un taux de 12%
- D'acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Le parrainage
- CSE (éligible à partir de 414h)

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert un ensemble de compétences spécialisées et un niveau de maîtrise élevé dans plusieurs domaines clés.

Le candidat idéal doit démontrer une expertise en découpe de viande, assurant la préparation précise et efficace des produits selon les normes de l'industrie.

Une solide connaissance des techniques de désossage est essentielle pour garantir la qualité et la présentation des pièces de viande.

Une attention particulière aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est impérative pour assurer un environnement de travail sain et conforme aux règlements en vigueur.