


Découpeur chaine à obus (H/F)

53400 Craon [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 04/07/2026

 Durée : 12 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est spécialisé dans l'abattage, la découpe, et le conditionnement de volailles. Depuis plus de 40 ans, l'entreprise collabore étroitement avec divers acteurs de l'industrie alimentaire, notamment les fabricants de plats cuisinés, de charcuterie de volaille, ainsi que les distributeurs de produits frais et surgelés.

Le poste

ACTUAL CHÂTEAU-GONTIER recherche actuellement un Découpeur de volailles (h/f) passionné et expérimenté pour rejoindre une entreprise à CRAON 53400.

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, avec une plage horaire de 7h50 à 16h00 incluant une pause de 30 minutes.

Ce poste est avec une durée hebdomadaire de 35 heures. Le salaire proposé est de 11.88 € par heure.

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 !**