

## Désosseur / pareur (H/F)

57000 METZ [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.3 / Heure

### L'entreprise

Ce défi passionnant chez notre client vous intéresse ? L'agence Actual Metz est votre partenaire privilégié pour cette opportunité ! Chez Actual, nous ne recrutons pas que des CV, nous vous aidons à trouver votre futur métier. Nos chargées de recrutement sont prêtes à vous accueillir, à échanger sur vos motivations et à vous guider à chaque étape du processus. Venez rencontrer notre équipe dédiée :

- Amina, Assistante Recrutement
- Alyssa, Chargée de Recrutement

Amina et Alyssa sont là pour vous :

- Vous accueillir dans leurs bureaux de Metz pour un échange convivial.
- Vous guider dans la préparation de votre candidature.
- Vous accompagner jusqu'à la prise de poste.

N'attendez plus pour donner un nouvel élan à votre carrière dans les métiers de l'environnement ! Contactez l'Agence Actual Metz dès aujourd'hui pour en savoir plus et postuler.

### Le poste

Vous avez l'habitude du travail en atelier de découpe et souhaitez intégrer une structure stable, humaine et reconnue dans le secteur agroalimentaire ? Vous aimez le travail précis, dynamique et concret ? Cette opportunité peut vous correspondre.

Dans le cadre du renforcement de nos équipes, nous recherchons plusieurs Désosseurs / Pareurs H/F pour intervenir sur un site spécialisé dans la transformation de viande bovine situé à Metz, en mission intérimaire sur plusieurs mois avec un démarrage dès que possible.

Vos missions au quotidien : Au sein d'un environnement de production moderne et encadré, vous participez activement à la préparation et à la valorisation des pièces de viande bovine.

Vos principales responsabilités :

- Réaliser les opérations de désossage et de préparation des morceaux
- Effectuer le parage avec précision selon les consignes de qualité
- Respecter les cadences et standards de production
- Contrôler la conformité des pièces travaillées
- Veiller au respect strict des règles d'hygiène et de sécurité
- Assurer l'entretien de votre matériel et de votre espace de travail
- Participer ponctuellement aux activités de manutention et de conditionnement

Nous savons que les métiers de production demandent engagement et technicité. C'est pourquoi notre client propose des conditions de travail attractives et un accompagnement de qualité.

Organisation du travail : Poste en horaires d'équipe 2x8 :

- 4h00 12h00
- 13h00 21h00

Vos avantages :

- Taux horaire à 12,30€ brut
- Prime de productivité
- Prime d'assiduité
- Intégration accompagnée dès votre arrivée
- Équipements professionnels fournis
- Ambiance de travail conviviale et esprit collectif

Vous souhaitez intégrer une entreprise qui valorise votre expérience et votre implication ? Envoyez-nous votre candidature dès maintenant.

## **Le profil recherché**

Vous possédez une première expérience réussie en :

- découpe de viande,
- boucherie industrielle,
- désossage,
- ou transformation agroalimentaire.

Vous êtes reconnu(e) pour :

- votre rigueur,
- votre efficacité,
- votre esprit d'équipe,
- votre sérieux au quotidien.

Une bonne maîtrise des règles d'hygiène en environnement agroalimentaire est indispensable.