

Boucher (H/F)

61000 ALENCON [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

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Notre client est le numéro 2 français dans la transformation et conservation de la viande de bœuf, engagé à valoriser des démarches de qualité, en mettant l'accent sur le goût, le bien-être animal et la sécurité au travail.

Le poste

Nous recherchons un Boucher au service cheville pour notre client situé à Alençon.

Votre mission inclura la maîtrise des techniques de désossage, le parage des viandes, et la découpe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous utiliserez des équipements professionnels et veillerez au maintien de la chaîne du froid.

Ce poste est à pourvoir dès que possible à temps plein (35 heures par semaine).

Le salaire proposé est de 12,31 € brut par heure et les horaires du poste sont 5H/13H.

Avantages : livret ACTUAL 12%+ Mutuelle intérimaire+ CSE + FASTT

Le profil recherché

Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Compétences en découpe : Maîtrise parfaite des techniques de découpe pour garantir une présentation irréprochable des produits.

Connaissance des produits : Excellente compréhension des différentes sortes de viandes et de leurs caractéristiques.

Hygiène et sécurité : Respect scrupuleux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Nous recherchons un candidat qui peut démontrer une expérience significative dans un environnement similaire et qui possède une passion pour la qualité et le service.