

Boucher (H/F)

45300 PITHIVIERS [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 de Pithiviers collabore avec une entreprise familiale spécialisée dans la transformation de la viande, implantée près de Pithiviers depuis 1860, qui a su évoluer avec passion en diversifiant ses produits et en élargissant son influence au-delà des frontières régionales.

Le poste

Nous recherchons un Boucher avec expérience pour rejoindre notre équipe à Pithiviers (45300 FR). Ce poste est à pourvoir dès que possible, en mission Interim dans un premier temps, avec possibilité d'évolution en CDI.

Vos missions :

- Désossage et piéçage des différentes familles de viande : bœuf, veau, agneau, porc.
- Parage : démonte et dégraisse les muscles, et pare la viande selon les consignes.
- Épluchage : utilisation de la machine ou finition au couteau.
- Veille au respect des normes d'hygiène et de qualité.
- Suivi du numéro de lot pour garantir la traçabilité.
- Piéçage de la viande selon le grammage recommandé.

Conditions :

Le taux horaire est à négocier. Vous travaillerez en horaires de journée, du lundi au vendredi, avec un début de journée à partir de 7h.

Temps de travail : 35 heures par semaine.

Le profil recherché

Le profil idéal doit posséder les compétences suivantes :

Découpe et préparation des viandes : Maîtrise des techniques de découpe et préparation des viandes avec une précision et une attention aux détails exceptionnelles.

Connaissances des normes d'hygiène : Respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir la qualité des produits.

Service à la clientèle : Capacité à interagir avec les clients de manière amicale et professionnelle, en fournissant des conseils sur les choix de viandes.

Gestion des stocks : Compétence en gestion des stocks pour assurer un approvisionnement adéquat et éviter le gaspillage.

Esprit d'équipe : Capacité à travailler en collaboration avec d'autres membres de l'équipe pour assurer le bon fonctionnement de la boucherie.

Vous disposez idéalement d'une expérience en boucherie et/ou d'un diplôme type CAP Boucherie. Vous maîtrisez les techniques de désossage, parage et piéçage, et avez une bonne connaissance de l'anatomie des carcasses. Les profils d'anciens chefs cuisiniers sont également les bienvenus.