

Boucher désosseur (H/F)

22200 Graces [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 Lanvollon collabore avec une entreprise spécialisée dans la découpe de viande.

Nous vous proposons plusieurs avantages tels qu'un livret d'épargne avec un taux d'intérêt de 12%, un système de parrainage, un CSE de qualité, une mutuelle avantageuse, ...

N'hésitez à venir nous rencontrer ! Jordan et Océane seront là pour vous accueillir et à vous accompagner durant l'évolution de votre projet professionnel.

Le poste

Poste de Boucher Désosseur (H/F) à Guingamp

Notre agence d'intérim recrute un(e) **Désosseur(se) / Pareur(se)** pour une mission de longue durée chez un client situé à **Guingamp**.

Missions :

Intégré(e) au sein de l'atelier de production et sous la responsabilité du chef d'équipe, vous aurez pour missions de :

- Réaliser les opérations de désossage et parage selon les normes
- Respecter les cadences de production et les consignes en vigueur
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité
- Contrôler la qualité des pièces travaillées
- Maintenir un poste de travail propre et conforme aux normes HACCP
- Travailler en collaboration avec l'équipe de production

Profil recherché :

Nous recherchons une personne avec une formation en boucher désosseur ou une expérience confirmée en désossage/parage. Vous devez maîtriser les techniques de découpe, être sérieux(se), rigoureux(se), autonome et avoir une capacité à travailler en équipe. Vous devez être à l'aise dans un environnement de travail froid.

Conditions de mission :

- Horaires : du lundi au vendredi, de 5h00 à 13h00
- Temps plein
- Rémunération : selon profil et expérience + avantages intérim (IFM, ICP)

Rejoignez une équipe dynamique et contribuez à la réussite de notre client basé à **Guingamp!**

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boucher désosseur (h/f)

Le candidat idéal doit démontrer une expertise en désossage de viande, avec une attention particulière aux détails et à la précision. Une **excellente maîtrise** des techniques de découpe est requise pour garantir un rendement optimal et respecter les standards de qualité.

Une capacité à **travailler en équipe** est essentielle, ainsi qu'une bonne compréhension des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire. Le candidat doit également faire preuve de **résilience physique** pour travailler dans un environnement exigeant. Une expérience antérieure en tant que boucher est fortement souhaitée, avec une **capacité d'adaptation** aux nouveaux outils et méthodes de travail.