

Boucher (H/F)

61000 ALENCON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Ergos est une agence d'emploi temporaire en France, reconnue pour son engagement social. Elle se spécialise dans l'intérim d'insertion, luttant contre les exclusions et les discriminations sur le marché du travail. Avec une centaine d'agences à travers le pays, elle offre aux candidats des missions temporaires avec un accompagnement social et professionnel.

Cette entreprise partenaire s'allie avec Ergos pour promouvoir l'inclusion et l'égalité des chances dans le monde professionnel.

Le poste

Rattaché(e) au chef d'atelier, vous participerez activement à la transformation des viandes dans le strict respect des normes industrielles. Vos tâches principales seront :

Préparation des pièces : Opérations de désossage, parage et découpe des carcasses.

Qualité & Sécurité : Application rigoureuse des règles d'hygiène (HACCP), de sécurité et de traçabilité.

Maintenance du poste : Utilisation, nettoyage et entretien de vos outils (couteaux, équipements de coupe) et de votre espace de travail pour garantir un environnement conforme aux exigences de production.

Ce poste est à pourvoir dès que possible au taux horaire de 12,31€

Horaires du lundi au vendredi sauf le mercredi (non travaillé) : 5h-12H / 13H 15H (horaires variables selon les impératifs de production).

Le profil recherché

Vous justifiez d'une première expérience en boucherie (artisanale ou industrielle) ou en découpe de viande.

Vous maîtrisez le maniement des outils de découpe et êtes à l'aise avec le rythme du secteur industriel.

Vous êtes sensible aux règles de sécurité et d'hygiène alimentaire.