

Boucher industriel (H/F)

64600 Anglet [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

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

Actual Bayonne recrute des profils **Bouchers Industriels (H/F)** pour le compte d'un de nos client spécialisé dans la transformation et conservation de la viande de boucherie.

Avec l'appui de notre agence ACTUAL BAYONNE, cette entreprise bénéficie d'un réseau solide pour répondre à ses besoins en recrutement.

Notre agence est située au 2 Avenue Foch, 64100 BAYONNE, offrant ainsi une proximité et un accompagnement personnalisé.

Avec plus de 600 agences réparties sur tout le territoire, Actual dispose d'une envergure nationale qui permet à notre client de bénéficier d'une visibilité accrue et d'un vivier de candidats varié.

Vous pouvez demander des acomptes à la semaine, et bénéficiez de plusieurs avantages : Mutuelle, Logement, Garde enfants etc. Et avec le Livret Actual vous pouvez booster votre salaire !

Le poste

Votre agence ACTUAL BAYONNE recrute des Bouchers Industriels (H/F) à Anglet.

Vous interviendrez en tant que **désosseur/pareur** (désossage épaules, longes, jambon, découpe poitrine) au sein d'un environnement industriel structuré, dans le **respect des règles d'hygiène et de sécurité.**

Il s'agit d'un poste à temps plein, avec **des horaires matinaux de 4h à 13h30**, idéals pour profiter de vos après-midis.

Rejoignez nous et participez à des projets stimulants dans un environnement professionnel et convivial !

Le profil recherché

Nous recherchons des **Bouchers Industriels (H/F)** pour manipuler les carcasses de viande.

Le poste consiste à assurer le **désossage**, la **découpe**, le **dégraissage**, l'emballage des produits et le nettoyage du poste de travail, tout en veillant au bon entretien du matériel.

Le travail s'effectue dans un environnement froid, physiquement exigeant, **avec le respect strict des normes sanitaires et de sécurité (HACCP).**

Les compétences attendues incluent la maîtrise de la découpe, la connaissance du matériel de boucherie, le respect des règles de sécurité alimentaire et la capacité à manipuler des charges lourdes.

Un CAP Boucher est suffisant, **une spécialisation en boucherie industrielle étant un atout.**