

Boucher désosseur (H/F)

24360 ST BARTHELEMY DE BUSSIERE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Le Saloir du Périgord, créé en 1987, est un acteur majeur dans la fabrication de charcuterie sèche. Spécialisé dans le salage et le séchage de jambons frais, l'entreprise propose une gamme variée de produits : jambon avec os, jambon désossé, jambon tranché, le tout fabriqué dans le respect des traditions du Périgord. Fort d'une expertise reconnue, Le Saloir du Périgord poursuit sa croissance et recherche des talents pour renforcer ses équipes.

Le poste

- **Désossage des jambons** : Vous apprendrez à retirer l'os des jambons frais tout en préservant la qualité de la viande. Cette tâche nécessite précision et dextérité pour garantir un produit de qualité.
- **Parage** : Une fois le jambon désossé, vous procéderez à l'élimination des graisses excédentaires et autres parties non souhaitées.
- **Préparation avant séchage** : Vous préparerez les morceaux de viande avant leur passage dans la phase de salage et de séchage, en veillant à respecter les standards de qualité et d'hygiène stricts.

Le profil recherché

Débutant accepté : Une formation complète sera assurée en interne pour vous accompagner dans la prise en main des techniques de désossage.

Rigueur et minutie : Vous devez être précis et méthodique dans l'exécution de vos tâches, en particulier pour respecter les délais et les exigences de qualité.

Aptitude au travail manuel : Le poste demande une certaine habileté, car il implique des tâches répétitives et une position debout prolongée.

Respect des normes de sécurité et d'hygiène : Vous devez être attentif à la propreté et à l'hygiène dans l'atelier.