

Ouvrier agroalimentaire et sciage (H/F)

38490 AOSTE [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

L'agence Actual LA TOUR DU PIN collabore avec une entreprise spécialisée dans le service de personnel pour le désossage de viande de porc et le parage de jambon sec, contribuant à la transformation et conservation de la viande de boucherie. Notre équipe, Rachel, Jordan, François et Céline vous attendent pour vous conseiller et construire ensemble votre projet.

Le poste

Actual recrute **Manutentionnaire sciage désosseur / ouvrier agroalimentaire (h/f)** pour un poste à AOSTE 38490.

Votre mission :

Préparer les pièces de jambon : vous serez en charge du **parage de pièces de jambon** (noix, noix pâtissière, sous-noix), en retirant les parties non comestibles pour garantir une qualité et une présentation irréprochables.

Maîtriser l'art du couteau : vous utiliserez votre savoir-faire pour découper, désosser et parer la viande, en respectant les techniques spécifiques à chaque pièce.

Garantir l'hygiène et la sécurité : vous appliquerez avec rigueur les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour assurer la qualité de nos produits.

- Travail en 2*8, 35 heures par semaine
- Taux horaire : 12,31€

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% d'ICP + Autres primes -> Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Le profil recherché

Manutentionnaire sciage désosseur / ouvrier agroalimentaire (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences suivantes :

Maîtrise des techniques de découpe et de désossage,

Connaissance des différentes catégories de viande (bœuf, porc, volaille, etc.),

Respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Qualités requises :

- Précision et rigueur,
- Sens du travail en équipe,
- Respect des consignes.