

Boucher (H/F)

79800 STE EANNE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

L'entreprise

Notre client est prestataire de service dans la découpe de la viande. Notre métier consiste à réaliser, de manière industrielle, les opérations du boucher traditionnel.

Rejoindre Actual Intérim Niort, c'est intégrer une équipe soudée et bienveillante composée de Cécilia et Noémie, tous trois à votre écoute et prêts à vous accompagner dans votre parcours. Et la cerise sur le gâteau ? Profitez de nos nombreux avantages tels que : CE, Livret Actual jusqu'à 12%, Mutuelle intérimaire.

Le poste

Vos principales missions seront :

Découpe primaire des pièces de viande.

Désossage des longes.

Travail sur l'échine.

Préparation des pointes.

Levée du gras de col.

Levée de bardière.

Travail sur les quartiers avant et arrière.

Conditions de travail:

Travail en atelier de production agroalimentaire.

Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité.

Poste nécessitant de la dextérité, de la rigueur

Utilisation d'outils de découpe adaptés au poste.

Horaires de travail : 5h 14h

Le profil recherché

Une première expérience en découpe ou en désossage est appréciée, mais les candidatures motivées sont également étudiées.

Horaires en fonction des profils.