

Boucher (H/F)

85290 Mortagne-Sur-Sèvre [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, une entreprise agroalimentaire passionnée, excelle dans la transformation et conservation de viandes de boucherie, offrant des produits surgelés multi-espèces de qualité, et est soutenue par l'agence Actual Mortagne.

Actual Mortagne, c'est une équipe composée de 4 personnes, au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences.

Notre objectif : Faire du travail une chance !

Vous êtes accompagné par une équipe professionnelle et dynamique à votre écoute !

Le poste

Nous recherchons un boucher talentueux pour rejoindre une équipe dynamique à Mortagne-Sur-Sèvre (85290).

Vous intégrerez une équipe de 13 personnes dont 2 chefs d'équipe et vous serez un élément central dans le processus de production car vous êtes chargé de préparer les muscles pour du pièçage ou pour des fabrications de produits.

Vos principales missions :

- Travail de la viande au couteau sur table (parage, découpes et pièçage)
- Préparation spécifique de muscles pour une étape de transformation ou pour le
- développement de nouveaux produits : dénervage, découpe optimisée selon anatomie du
- muscle
- Pièçage des muscles avec respect du calibre
- Epluchage des muscles
- Préparation au couteau des rôtis pour la mise sous filet
- Dessouvidage des matières premières pour être tranchées

Les avantages offerts :

- Prime de fin d'année à partir d'1an d'ancienneté équivalent à un 13ème mois (uniquement pour les salariés : intérimaires non concernés)
- Prime d'ancienneté à partir de 3 ans d'ancienneté (uniquement pour les salariés : intérimaires non concernés)
- Prime d'habillement
- Prime de pause (uniquement pour les personnes en journée continue)
- Prime panier (uniquement pour les personnes en journée continue)
- Prime de transport
- Prime de sciage + prime de risque (uniquement pour les scieurs)
- Accord de participation et d'intéressement
- Chèques vacances
- CSE dynamique : tarifs préférentiels sur nos produits, colis offerts, sorties organisées, cartes cadeaux et bons d'achat à Noël, arbre Noël

Le profil recherché

Vous avez un BEP ou CAP Boucherie ?

Vous possédez des compétences techniques fortes sur les différents types de morceaux de viandes ?

Vous êtes une personne dynamique et réactive. Vous aimez l'action et les journées à 100 à l'heure ?

Vous mettez un point d'honneur à respecter les consignes d'hygiène, de sécurité et de tri ?

Vous prenez soin des autres et du matériel ?

Vous savez à la fois travailler en toute autonomie, mais vous avez également un fort esprit d'équipe ?

Et bien sûr, vous êtes un amateur de viande ?

Alors c'est sûr, vous êtes LA PERSONNE qu'il nous faut !