

Boucher / charcutier (H/F)

24750 BOULAZAC ISLE MANOIRE [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

Notre client est une entreprise artisanale et familiale spécialisée dans la production de charcuteries et salaisons de terroir. En tant que PME à taille humaine d'une trentaine de collaborateurs, elle fabrique et commercialise une large gamme de produits en privilégiant la qualité, les valeurs artisanales et les matières premières locales. L'entreprise se distingue par son attachement au savoir-faire régional, son engagement pour la traçabilité et la qualité gustative de ses produits.

Le poste

Vos missions principales :

Réaliser la préparation et la transformation des produits de charcuterie à base de viande de porc en respectant les normes de qualité et de sécurité alimentaire.

Assurer la mise en œuvre des recettes et des procédés de fabrication.

Contrôler la qualité des matières premières et des produits finis.

Participer à l'entretien et à la propreté du matériel et de l'atelier.

Trancher, conditionner et étiqueter les produits.

Ce poste est d'une durée hebdomadaire de 35 heures, avec une amplitude horaires du lundi au vendredi 6h00-13H30

N'hésitez pas à postuler dès maintenant pour rejoindre une équipe soudée, dynamique et familiale.

Le profil recherché

Expérience en agroalimentaire et avoir exercé en tant que charcutier.

Rigueur, sérieux et ponctualité sont vos maîtres-mots.

Vous êtes autonome, vous avez le sens de l'organisation et le souci du détail. La prise d'initiative et la polyvalence sont attendues.