

Boucher désosseur (H/F)

22200 Graces [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

L'agence Actual de Lanvallon collabore avec une entreprise spécialisée dans la découpe de viande.

Nous vous proposons plusieurs avantages tels qu'un livret d'épargne avec un taux d'intérêt de 12%, un système de parrainage, un CSE de qualité, une mutuelle avantageuse, ...

N'hésitez à venir nous rencontrer ! Jordan et Océane seront là pour vous accueillir et à vous accompagner durant l'évolution de votre projet professionnel.

Le poste

Notre agence d'intérim recrute un **Boucher Désosseur / Pareur** H/F dans le cadre d'une mission de longue durée au sein d'un atelier de production spécialisé dans la transformation de produits carnés.

Sous la responsabilité du chef d'équipe, vous serez amené(e) à :

- Réaliser les **opérations de désossage et de parage** des pièces de viande ;
- Effectuer les **opérations de découpe** conformément aux consignes de production ;
- Respecter les procédures de fabrication et les objectifs de production définis ;
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité ;
- Contrôler visuellement la conformité des pièces travaillées ;
- Maintenir votre poste de travail propre et appliquer les procédures de nettoyage ;
- Utiliser les outils et équipements nécessaires aux opérations de découpe conformément aux consignes de sécurité ;
- Signaler toute anomalie ou non-conformité constatée.

Ce poste s'exerce en atelier de production à température dirigée et implique des opérations répétées de découpe, la manipulation de pièces de viande ainsi que l'utilisation d'outils de découpe.

Conditions de la mission

- Mission de longue durée ;
- Temps plein ;
- Travail du lundi au vendredi ;
- Horaires : 5h00 à 13h00 ;
- Rémunération selon le profil et l'expérience ;
- Indemnités de fin de mission (IFM) et indemnités compensatrices de congés payés (ICP), selon les conditions applicables.

Le profil recherché

Une formation en boucherie, désossage ou métiers de la viande est appréciée. Une expérience professionnelle en désossage, parage ou découpe de viande peut également permettre l'accès au poste.

Vous êtes en mesure de :

- Réaliser des opérations de désossage et de parage conformément aux consignes ;
- Utiliser les outils de découpe adaptés aux opérations réalisées ;
- Lire et appliquer les consignes de production et d'hygiène ;
- Contrôler la conformité des pièces travaillées ;
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire ;
- Travailler en coordination avec les autres membres de l'équipe de production.

Une expérience sur un poste similaire constitue un atout, mais les compétences acquises dans les métiers de la boucherie, de la découpe ou de la transformation des viandes peuvent également être prises en compte.