

Boucher (H/F)

59189 Steenbecque [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 90 jours

L'entreprise

Actual est une agence d'intérim qui se distingue par son expertise et sa capacité à fournir des solutions de recrutement sur mesure. Elle accompagne efficacement les entreprises et les chercheurs d'emploi en mettant l'accent sur la qualité et l'innovation.

Notre client est une entreprise renommée dans le secteur de la transformation et conservation de la viande de volaille, engagée dans le respect du vivant et le soutien de l'économie locale.

Le poste

Votre expertise au service de la qualité bouchère ! Vous avez le geste précis et le goût des produits bien préparés ? Rejoignez l'un de nos clients, acteur incontournable de la transformation de volaille, reconnu pour son savoir-faire et son exigence de qualité.

Vos Missions : Précision et Maîtrise Au sein d'un atelier de production moderne, vous jouez un rôle essentiel dans la préparation des commandes :

- Découpe Technique : Découper et préparer les différents morceaux de volaille en respectant les spécifications techniques et les commandes clients.
- Contrôle Qualité : Vérifier la fraîcheur et la conformité des produits à chaque étape de la découpe.
- Hygiène & Sécurité : Appliquer rigoureusement les normes HACCP et les règles de sécurité alimentaire pour garantir un produit irréprochable.
- Entretien : Assurer le nettoyage et la désinfection de votre poste de travail et de vos outils (couteaux, matériels de découpe).

Conditions & Avantages Profitez d'un cadre de travail stable et des avantages liés à l'intérim :

- Horaires : Travail en horaires de journée (un vrai confort de vie dans ce secteur !).
- Rémunération : Salaire attractif selon profil + 10% d'IFM (Indemnités de Fin de Mission) + 10% d'ICCP (Indemnités de Congés Payés).
- Épargne : Possibilité de placer vos primes sur un CET (Compte Épargne Temps) rémunéré.
- Services du FASTT : Accompagnement pour le logement, la mutuelle, la garde d'enfants et la location de véhicule.

Le profil recherché

Votre Profil Nous recherchons un(e) professionnel(le) passionné(e) par le travail de la viande :

- Expérience : Vous justifiez d'une expérience confirmée en découpe (boucherie traditionnelle ou industrielle). Une connaissance de la volaille ou des viandes blanches est un atout majeur.
- Savoir-faire : Précision, rapidité d'exécution et dextérité manuelle.
- Savoir être : Rigueur absolue sur l'hygiène, sens de l'organisation et capacité à s'intégrer dans une équipe dynamique.