

Decoupeur de viande (H/F)

65140 RABASTENS DE BIGORRE [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

N'attendez plus postulez dès maintenant ou contactez nous au 05 35 37 03 55

Le poste

Lieu : RABASTENS DE BIGORRE (65) **Type de contrat :** Intérim **Horaires :** Journée **Prise de poste :** Dès que possible

Votre mission

Au sein d'une entreprise spécialisée dans la transformation de viande, vous participez aux différentes étapes de préparation et de découpe des produits carnés, dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.

- Réaliser les opérations de découpe et de désossage de la viande
- Préparer les pièces de viande selon les consignes de production
- Utiliser les couteaux et outils professionnels adaptés
- Effectuer le parage et le dégraissage des pièces
- Respecter les grammages, calibres et consignes de découpe
- Contrôler visuellement la qualité des produits
- Trier et orienter les pièces selon leur destination
- Respecter les cadences de production
- Assurer la traçabilité des produits
- Nettoyer et désinfecter le poste et le matériel
- Respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Signaler toute anomalie ou problème rencontré sur la ligne de production

Le profil recherché

- Maîtrise ou connaissance de l'utilisation des couteaux professionnels
- Bonne dextérité manuelle et précision dans les gestes
- Capacité à travailler à un rythme soutenu et à respecter les cadences
- Respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Sens du travail bien fait et attention portée à la qualité des produits