

Boucher industriel désosseur (H/F)

38110 La Tour Du Pin [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual de La Tour-du-Pin collabore avec une entreprise spécialisée dans la transformation et conservation de la viande de boucherie, offrant ainsi son expertise parmi un réseau de 600 agences et 3550 collaborateurs.

Le poste

ACTUAL GROUP est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit du travail pour tous. Votre agence ACTUAL est une agence d'emploi généraliste (interim, CDI, CDD, formation).

Notre équipe vous attend pour vous conseiller et construire ensemble votre projet.

ACTUAL recrute un Boucher industriel désosseur (H/F).

- Désossage, dégraissage et parage de la viande jusqu'à la préparation et au conditionnement en pièces et morceaux.

- Utilisation des machines

- Respecter les objectifs de qualité, les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

- Effectuer des opérations simples de manutention et de conditionnement.

- Contrôler sa production en suivant les consignes et les règles QHSE.

Temps de travail/ Horaire : Lundi au Vendredi en journée 6H/15H

Salaire : 12.31€ à 13.5€ + primes selon objectif + IFM + ICCP

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- *10% d'IFM et 10% d'ICP + Autres primes -> Un compte épargne temps ayant un taux de 12%*
- *Des acomptes à la semaine*
- *D'une mutuelle dès la première heure de travail*
- *De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)*
- *Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)*
- *Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles*

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher industriel (h/f). Le candidat idéal doit posséder un ensemble de compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis pour exceller dans ce rôle.

Le candidat doit démontrer une excellente maîtrise des techniques de parage et de désossage, avec une attention particulière à la précision et à l'efficacité. Une expérience avérée dans un environnement similaire est essentielle pour garantir une productivité optimale.

La capacité à travailler en équipe tout en respectant les normes de sécurité et d'hygiène est primordiale. Le candidat doit être capable de s'adapter rapidement aux procédures internes et de maintenir un rythme de travail soutenu.

Une connaissance approfondie des différents types de viandes et des méthodes de traitement est fortement souhaitée, afin d'assurer la qualité et la satisfaction client.

Enfin, le candidat doit faire preuve de rigueur et de professionnalisme dans toutes ses tâches quotidiennes, contribuant ainsi au bon fonctionnement de l'équipe et à l'atteinte des objectifs de production.