

Desosseur (H/F)

42350 La Talaudiere [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 18 mois

L'entreprise

L'agence Actual de Saint-Chamond collabore avec une entreprise spécialisée dans la transformation et conservation de la viande, offrant ses services parmi plus de 600 agences à travers le pays.

Le poste

Actual Group, 5ème acteur français de l'emploi, est un groupe humaniste facilitant le droit au travail pour tous. Organisé autour de l'intérim (dont l'intérim d'insertion où il est n°1), du recrutement, de l'accompagnement et de la formation. Actual opère en France et à l'étranger, avec 4 000 collaborateurs et 600 agences.

L'agence ACTUAL de Saint-Chamond recherche pour l'un de ses clients spécialisé en découpe de viande un désosseur H/F.

Vous interviendrez en milieu industriel et vos missions consisteront à :

- Désosser les pièces de bœuf et de porc
- Parer la viande (retrait des graisses, nerfs et cartilages)
- Découper les morceaux selon les standards de production
- Respecter les cadences et les objectifs de rendement
- Utiliser et entretenir les outils de découpe
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
- Travailler en équipe sur ligne de production

Horaires en poste du matin : 5H00- 13h00

Quels sont les avantages à travailler avec nous ?

Un Compte Épargne Temps rémunéré à 12 % par an (1 % par mois), accessible à tout moment.

Des acomptes disponibles quand vous le souhaitez.

Le parrainage : recommandez un proche et recevez 70 € en carte cadeau après deux semaines travaillées.

Un accompagnement personnalisé tout au long de votre parcours.

Des opportunités de formation pour développer vos compétences.

Toute l'équipe est à votre écoute !

Joignez-nous au 04 77 19 18 01

Ou venez nous rencontrer sans rendez-vous à l'adresse suivante :

2A rue Marc Seguin, 42400 Saint-Chamond

Horaires d'accueil :

Du lundi au jeudi, de 8h à 12h et de 14h à 18h.

Chez ACTUAL, nous souhaitons faire du travail une chance. Alors, qu'attendez-vous pour nous rejoindre ?

Le profil recherché

Diplôme souhaité : CAP / BEP Boucher, CQP Boucher industriel ou Titre Professionnel d'opérateur en transformation de viandes.

Profil autodidacte : Accepté si le candidat justifie d'une expérience significative en atelier de découpe ou abattoir.

Application stricte de la méthode HACCP, des règles de traçabilité et des normes de sécurité alimentaire.

Extraction des os, parage, dégraissage et séparation des muscles (bœuf, porc, veau, agneau ou volaille) avec précision pour optimiser le rendement de la carcasse.

Maîtrise des couteaux.

Bonne résistance à la fatigue physique (station debout prolongée, ports de charges lourdes, gestes répétitifs).

Capacité à travailler en environnement froid (entre 2 °C et 6 °C) et parfois sous contrainte de cadence (travail au rythme de la chaîne ou au forfait/tâcheron).