

Boucher industriel (H/F)

36400 LACS [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

L'entreprise

Notre client, acteur de référence dans son secteur d'activité, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour renforcer ses équipes avec des collaborateurs engagés, accompagnés par nos 3550 collaborateurs répartis sur tout le territoire.

Le poste

Rejoignez une entreprise dynamique en tant que Boucher industriel (h/f) à LACS 36400. Ce poste constitue une opportunité exceptionnelle d'intégrer une structure sur le long terme avec une réelle perspective d'évolution vers un poste de Chef de chantier.

Vos missions : Vous participerez activement aux opérations de 2ème transformation des viandes. Votre quotidien consistera à garantir la qualité des produits dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, tout en optimisant la productivité de votre ligne. Selon votre affectation, vous effectuerez soit des missions de manutention et conditionnement, soit des opérations de découpe, parage et désossage à l'aide d'outils adaptés.

Conditions de travail : Vous travaillerez dans un environnement froid, du lundi au vendredi, sur une amplitude horaire de 4h à 14h. Le salaire proposé est de 12,33 euros brut par heure (négociable selon profil), complété par une prime d'habillage et un panier repas.

Profil recherché : Nous recherchons une personne rigoureuse, précise et dotée d'une bonne dextérité. Une connaissance de la filière viande, de l'anatomie des espèces et des principes de traçabilité sera un atout majeur. Votre assiduité et votre capacité d'anticipation seront essentielles pour réussir dans cette fonction.

Pourquoi nous rejoindre ? Au-delà d'un contrat de 6 mois, nous vous proposons un parcours d'intégration complet avec des formations aux équipements, vous permettant de monter en compétences et d'envisager une progression de carrière stimulante. Vous serez encadré par une équipe technique dévouée et travaillerez dans un environnement structuré.

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Boucher industriel (h/f), nous recherchons une personne faisant preuve d'une grande rigueur et d'un respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le candidat idéal justifie d'une expérience préalable en découpe et désossage en milieu industriel ou artisanal, lui permettant d'être rapidement autonome sur les outils de travail.

Nous recherchons une personne rigoureuse, précise et dotée d'une bonne dextérité. Une connaissance de la filière viande, de l'anatomie des espèces et des principes de traçabilité sera un atout majeur. Votre assiduité et votre capacité d'anticipation seront essentielles pour réussir dans cette fonction.

La maîtrise des techniques de parage et une excellente habileté manuelle sont indispensables pour garantir une qualité de produit irréprochable. Nous valorisons les profils possédant un CAP Boucher ou une expérience équivalente, dotés d'un esprit d'équipe et d'une capacité à maintenir une cadence de production constante tout au long de la journée.