


Boucher / Bouchère (H/F)

12 - ARGENCES EN AUBRAC -  Localiser avec Mappy


Actualisé le 02 août 2021 - offre n° 118CDWV

Au sein d'une usine de transformation de produits carnés, vos missions :

- Parage : démonte/dégraisse les muscles. Pare toute la viande souillée selon les consignes
- Epluchage : épluche la viande avec la machine ou finition couteau
- Prévient le responsable de toute non-conformité
- Suit le numéro de lot pour garantir la traçabilité
- Pièce la viande selon les besoins, en fonction du grammage commandé (+/- 10 grammes)
- Hygiène : nettoye les couteaux, tabliers et gants de protection à chaque fin de poste/pause
- Hygiène/normes qualité : prévient le responsable de toute non-conformité sur les viandes

 Contrat à durée indéterminée
Contrat travail

 35H Autre
SUR PLAGE HORAIRE ENTRE 6H ET 21H

 Salaire : A VOIR SELON PROFIL

4 postes sont à pourvoir - Vous travaillerez en milieu froid (Froid positif entre 0 et 4°)

***** ATTENTION INSCRIPTION OBLIGATOIRE ET PRÉPARATION DE VOTRE CANDIDATURE POUR

LA SESSION DE RECRUTEMENT sur le site de Ste Geneviève sur Argence :

- sur pole emploi action : <https://peactions.pole-emploi.fr/evenement/454> ;

OU vous inscrire auprès de votre conseiller référent Pôle Emploi

OU vous inscrire auprès des espaces emploi formation : Trait d'Union Entraygues - St Amans ou

Espalion*****

PROFIL SOUHAITÉ

Expérience

Débutant accepté

Savoirs et savoir-faire

Techniques de désossage Techniques de parage des viandes Boucherie Découper de la viande Détailler des pièces de viande

Savoir-être professionnels

Autonomie Capacité d'adaptation Rigueur

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Qualification : Employé qualifié
- Secteur d'activité : Transformation et conservation de la viande de boucherie

ENTREPRISE

BEAUVALLET

0 salarié

 <https://beauvallet.fr/>

Venez découvrir l'entreprise