


Opérateur spécialisé boucher désossage (H/F)

12 - ARGENCES EN AUBRAC -  Localiser avec Mappy


Actualisé le 30 juillet 2021 - offre n° 118BWFS

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

- Désossage : Démonte et retire les os des carcasses ; désosse et sépare les muscles en fonction des fiches de désossage des arrières ou avants en ayant le souci de conserver une production et un rendement matière optimal.
- Désosse les os de colonnes vertébrales sur les tables spécialisées
- Evacu les os et vide le tapis avant fin de poste/pause
- En charge de la traçabilité : suit le numéro de lot de la viande sur la chaîne de désossage
- Hygiène : nettoie 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 : odeur/fiévres/abcès

 Contrat à durée indéterminée
Contrat travail

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

 Salaire : A VOIR SELON PROFIL

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

***** ATTENTION INSCRIPTION OBLIGATOIRE ET PREPARATION 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

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