



PME de la viande, spécialisée dans les viandes bovines de races à viande, du veau et de l'agneau. Nos produits sont déclinés de la carcasse à l'UVCI, toujours avec la volonté de l'excellence.

Nous recherchons pour notre SECTEUR DECOUPE

Désosseur pareur

Sous la direction du Responsable du Secteur Découpe, le désosseur pareur effectue l'ensemble des opérations relatives à l'activité du Secteur. Des opérations de désossage, de parage et piéçage sur les différents produits destinés à la vente (casse des produits, désossage des viandes, finitions,...) jusqu'à la préparation des commandes destinées aux clients. Rigoureux des règles des bonnes pratiques QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement), il participe activement au nettoyage des lieux de production ainsi qu'à l'entretien des différents matériels, dont les outils tranchants. Il effectue ses missions dans le respect du cahier des charges et des exigences hygiène/qualité/traçabilité.

Le désosseur pareur doit connaître l'anatomie de l'animal et la valorisation de ses différentes composantes. Il sait utiliser et entretenir les outils tranchants en respectant les consignes de sécurité notamment du port des EPI.

Poste à pourvoir rapidement – Salaire en fonction du profil.