



Créée en 2005, la Sarl les Eleveurs de la Charentonne est spécialisée dans la découpe, la transformation puis la commercialisation, au travers de son propre réseau de distribution, des viandes bovines, porcines, ovines et volailles.

Nous recherchons pour notre site de production à Gacé (61-Orne) :

UN BOUCHER (H/ F)

Vos Missions principales :

- ⇒ Réaliser les commandes du jour ;
- ⇒ Récupérer en chambre froide les carcasses nécessaires aux besoins ;
- ⇒ Maîtriser la découpe des différents produits carnés et notamment l'agneau (désossage, parage,...) ;
- ⇒ Piécer et peser les morceaux de viande pour répondre aux calibres spécifiques demandés ;
- ⇒ Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail et les outils ;

Votre Profil :

De formation CAP et/ou BP Boucher.

Débutant accepté

Vous aimez travailler en équipe, vous êtes rigoureux, autonome et dynamique.

Poste à pourvoir rapidement

Durée de la mission :

- CDD 6 mois (évolutif en CDI)
- Temps complet 35.00 heures par semaine du lundi au vendredi (prise de poste à 05h00 du matin tous les jours)

Salaire : A négocier et selon expérience - 13^{ème} mois

Localisation : Zone de la Bazanne – Rue des Anciens Abattoirs 61230 Gacé

Merci de déposer votre CV et lettre de motivation dans notre magasin ou par mail à l'adresse suivante : rh@leseleveursdelacharentonne.fr