



CDI – BOUCHER (H/F)

LE POSTE

Afin d'assurer la continuité de nos services, nous recrutons un(e) boucher(ère) pour notre société BEULAIGNE. Au cœur de notre activité logistique, vous jouez un rôle essentiel dans la qualité de service apportée à nos clients.

Vous recherchez un emploi stable dans une entreprise dynamique ? Vous souhaitez apprendre un métier manuel qui recrute ? Rejoignez notre chaîne de découpe !

MISSIONS PRINCIPALES

Vos missions seront :

- **Désossage et découpe** : Préparer les différentes pièces de viande.
- **Maîtrise des outils** : Manier les couteaux et outils professionnels en toute sécurité.
- **Hygiène et sécurité** : Respect des règles de sécurité (port des EPI obligatoires : tablier et gants en cotte de mailles) et des normes d'hygiène de l'industrie agroalimentaire (HACCP).
- **Parage et finitions**

PROFIL RECHERCHÉ

- **Formation / Expérience** : Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP en boucherie. Débutant accepté.
- **Grande motivation** : Vous aimez le travail rythmé et vous êtes investi(e) dans vos tâches.
- **Qualités recherchées** : Vous êtes doté(e) d'une bonne endurance physique (station debout prolongée, environnement réfrigéré, port de charges). Vous aimez le travail en équipe, vous êtes rigoureux(se), rapide et très respectueux(se) des règles de sécurité.

LES AVANTAGES DU POSTE

- Cdi - Temps plein ;
- Horaires : 3h00 – 11h00 ;
- Rémunération : 2600 € ;
- Travail du lundi au vendredi ;
- Prime de 13^{ème} mois ;
- Intégration et accompagnement à la prise de poste ;

Vous recherchez un métier concret, rythmé et polyvalent ? Rejoignez notre équipe !
Démarrage dès que possible.

Envoyer votre CV à : recrutement@cb-alsace.fr