

## Ouvrier de découpe de viandes – H/F

### Missions :

Réaliser les opérations de découpe (désossage) des viandes selon la réglementation, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires (une formation sera effectuée en interne).

Effectuer les opérations de transformation des viandes (salaisons, conserves, tailler les escalopes, assembler les paupiettes...).

Nettoyer et ranger le laboratoire

Vente des produits sur les marchés

### Profil :

Esprit d'équipe

Bon relationnel

Polyvalence

Autonomie

Permis B

### Conditions d'embauche :

Lieu de travail : St Léonard en Beauce

Déplacements sur les marchés (rayon de 25 à 80 kms)

Type de contrat : CDI

Horaires : 35 H hebdomadaires

Rémunération : 11.33 € brut/h

### Pour postuler :

Envoyer CV et lettre de motivation à : [recrutement-20166000@jobaffinity.fr](mailto:recrutement-20166000@jobaffinity.fr)

ou par courrier : Les Portes de l'emploi - 2, impasse Elisa DEROCHE - 41500 MER