



OFFRE D'EMPLOI COLLECTÉE PAR LA PLATEFORME TERRITORIALE PAYS DU CALAISIS

-FICHE DE RENSEIGNEMENTS-

Ouvrier polyvalent charcutier H/F

ENTREPRISE

SECTEUR D'ACTIVITÉ : Préparation industrielle de produits à base de viande **APE** : 1013A

POSTE

RÉFÉRENCE : CAL-35569

DATE : 20/06/2023

LIEU DE TRAVAIL : CALAISIS

DESCRIPTIF : Dans une entreprise à taille humaine, vos missions seront :

- Réaliser et contrôler la réception de la marchandise
- Entretien et nettoyer l'environnement de travail
- Découper les viandes
- Gérer les stocks
- Assurer la répartition du travail à la table de découpe
- Utiliser les machines de production
- Assurer la préparation et la fabrication/production des différents produits
- Mise en carton et sur palettes (pesée, étiquetage, contrôle des produits frais, rangement dans le frigo etc.)
- Gérer et préparer les commandes

CONTRAT

TYPE(S) DE CONTRAT : CDD minimum 3 mois, renouvelable avec possibilité de CDI

DUREE HEBDO DE TEMPS DE TRAVAIL : Temps plein – 35h - 7h30-12h45 / 14h-16h du lundi au vendredi – samedi 6h-13h.

DATE DE DÉMARRAGE : dès que possible

RÉMUNÉRATION : Fixe à négocier selon profil et expérience + variables

DÉPLACEMENTS PRÉVUS : Non

PROFIL

PRE-REQUIS : Avec expérience en boucherie / charcuterie / traiteur

COMPÉTENCES : Maîtriser l'utilisation du couteau, organisation et respect des règles et des procédures.

SAVOIR-ÊTRE : Capacité d'adaptation aux situations nouvelles et au changement, sens de l'écoute, disponibilité/flexibilité, rigueur, aisance relationnelle, et esprit d'équipe.

POUR POSTULER

Envoyer votre CV à :

Plateforme PAYS DU CALAISIS

Julie.lojtek mazur@prochemploi.fr