

Bruno SIEBERT Volailles à Ergersheim		Société industrielle agroalimentaire de transformation de volailles à Ergersheim	
Poste à pourvoir :		Boucher désosseur / Bouchère désosseuse, CDI, 35H	
Missions :		Pour renforcer notre Service Découpe, nous recherchons un_e Boucher_ère.	
		Vos Missions seront :	
		Au sein du service Découpe :	
		* vous contrôlerez l'absence de corps étranger dans le produit fini	
		* vous parerez les filets de poulets, enlèverez la peau, le gras des filets, les hématomes, les cartilages, les os	
		* vous écarterez les produits non-conformes suivant les procédures en vigueur	
		* vous découperez le produit en fonction des consignes, calibrez les filets de poulet et éventuellement les suprêmes	
		* vous désosserez les volailles et les lapins entiers ou découpés, et couperez des morceaux de viande calibrés pour des commandes spécifiques.	
		Horaires d'équipe : de 5h00 à 13h00 du lundi au vendredi	
Compétences impératives pour le poste :		Profil recherché : CAP, BEP et équivalents Boucherie Exigé et 1 an - Boucher pareur, Désosseur	
Salaire :		Salaire brut : à négocier selon compétences	
Nom du contact :		Mme Lucie SIEBERT	
Candidatures :		CV à l'adresse mail suivante : rh@volailles-siebert.com	