



24.11.2022

Chef boucher - désosseur (H/F) - Canton de Neuchâtel

Type of post

Poste fixe

Mandaté par l'un de nos clients suite au départ de son titulaire, nous recherchons pour un poste FIXE:

Title Chef boucher - désosseur (H/F)

Your profile

- Vous êtes au bénéfice d'un CFC, CAP ou BEP de boucher.
 - Expérience d'au minimum 3 ans dans une boucherie industrielle.
 - Faire preuve de respect des règles en matière d'hygiène.
 - Vous êtes rapide et vous avez l'habitude de travailler les tonnages.
 - Etre respectueux, investi et faire preuve d'initiative et de responsabilité.
 - Bonne condition physique et être passionné par son métier.
 - Aimer travailler dans un environnement de travail au frais.
- Véhicule indispensable.

Your tasks

- Parage de tous types de pièces de viande.
- Désossage et découpe des carcasses (bovins, ovins, porcins).
- Gestion d'une petite équipe de 6 à 8 bouchers.
- Horaires flexibles en fonction des saisonnalités.

Start date

A convenir

Place of work

2316 Canton de Neuchâtel

Ref

5120-102118-27-1

Contact person

David Mitté

Phone +41 32 723 23 23

<https://www.proman-group.ch>