

## Westvlees – Désosseur

### **Votre journée en tant que désosseur...**

Nous recherchons des désosseurs qualifiés et expérimentés pour rejoindre notre équipe. En tant que désosseur, vous serez responsable pour coupes des viandes du porc.

- Désossage, découpe, dégraissage et parage de la viande du porc
- En tant que votre expérience tu travailles au tapis de poitrine, épaule, carré, spiringue, jambon, filet, travers,...
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

### **Compétences requises**

- Expérience prouvée en tant que désosseur ou dans un rôle similaire dans le secteur de la viande.
- Excellentes compétences en découpe de viande et connaissance des différentes coupes.
- Souci du détail et engagement envers la qualité des produits.
- Capacité à travailler efficacement dans un environnement dynamique.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Excellentes compétences en communication et aptitude à fournir un service client exceptionnel.

### **Nous offrons**

- Un salaire compétitif correspondant à votre expérience et à vos compétences.
- Excellents avantages sociaux, y compris le régime de retraite, chèque repas, restaurant à notre entreprise,...
- Des possibilités de croissance personnelle et professionnelle au sein de l'entreprise.
- Un environnement de travail sûr et organisé, où votre bien-être est notre priorité.
- Opportunité de faire partie d'une équipe passionnée qui s'engage pour des produits de viande de haute qualité.

<https://www.westvlees.com/nl>