

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>