

Westvlees – Employé d'abattoir

Employé d'abattoir

En tant qu'employé d'abattoir, vous êtes responsable d'une tâche spécifique dans le processus d'abattage. Bien que l'expérience ne soit pas requise, une attitude positive, de la motivation et une volonté d'apprendre sont essentielles.

- Votre rôle sera de vous occuper d'une fonction spécifique dans le processus d'abattage, à savoir le "dépouillage des gésiers".
- Cette fonction peut être enseignée en interne.
- Vous veillerez à assurer un flux de travail efficace et à collaborer avec l'équipe.
- Le maintien de normes élevées en matière de qualité et de sécurité sera également un aspect clé de la fonction.

Compétences requises

- Physiquement en bonne condition
- Vous parlez néerlandais, français ou anglais.

- Motivé, précis et capable d'effectuer des tâches de manière autonome.
- Disposition à travailler dans un environnement de production de viande de porc.

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.
- La chance de faire partie d'une équipe passionnée qui s'engage pour des produits de viande de haute qualité.

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