



CRIT LIMOGES RECRUTE :

UN BOUVIER H/F

Au sein d'un abattoir, vous êtes en charge de la réception du bétail et de le gérer jusqu'à leur transfert à la chaîne d'abattage.

Compétences obligatoires :

- Connaissance des conditions de stockage de produits alimentaires et typologie des pièces de viande
- Traçabilité des produits
- Procédés de fabrication des produits à base de viandes (cycles, dosage, mélanges matières, cuisson, ...)
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point HACCP

Informations complémentaires :

Poste à pourvoir en CDI. Vous devez posséder le permis B ainsi qu'un véhicule.

Salaire en fonction de l'expérience.

Merci de nous contacter au 05.55.10.10.31 ou par mail à limoges415@groupe-crit.com

Ou vous pouvez vous présenter : 27 cours Bugeaud 87000 LIMOGES

Cette offre est ouverte aux personnes en situation d'handicap