



DEVEILLE GROUPE

PASSION ET TRADITION DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS



Description du poste

La société DEVEILLE, située à Feurs (à 35 minutes de Roanne et 40 minutes de Saint-Étienne), travaille pour le secteur agro-alimentaire spécialisé dans la viande bovine.

Suite à la mise en place récente d'une nouvelle ligne de découpe, la société **recherche une dizaine de bouchers/ bouchères** de métier, ou des personnes ayant déjà une **expérience d'au moins 6 mois sur un tapis de découpe domaine bovin.**

- Missions : désossage vertical et sur table, parage et dépiéçage sur un tapis industriel.
- Horaires : 4h - 11h40
- Jours travaillés : Du Lundi au Vendredi
- Salaire : à partir de 1 500€ nets par mois (selon profil)
- Type d'emploi : Temps plein (35 heures), CDI

Avantages : Rémunération évolutive + Prise en charge à 100% de la base de la Mutuelle et Prévoyance + Prime de fin d'année + avantages en nature pour les fêtes de fin d'année

Expérience : Boucherie ou tapis de découpe industriel (6 mois)

Formation : CAP / BEP (Souhaité)

Pour postuler à cette offre, merci d'envoyer votre CV à l'adresse mail

rh@deveille.fr