

Delavi – Boucher-désosseur

Boucher-désosseur

Votre fonction

En tant que découpeur-désosseur chez Delavi, vous commencez tôt le matin avec vos collègues à la chaîne. Vous êtes chargé du désossage et/ou de la découpe de la viande de porc et veillez à ce que cela se fasse toujours de manière correcte et qualitative. La précision et la concentration sont ici très importantes.

Votre profil

- Vous parlez néerlandais, français ou anglais.
- Vous avez suivi une formation de boucher ou vous avez une expérience équivalente dans le domaine du désossage/découpage.
- Vous êtes motivé, flexible et résistant au stress.
- Vous êtes ponctuel et vous vous sentez impliqué dans votre travail.
- Vous avez envie d'apprendre et de vous perfectionner.

Qui sommes-nous ?

Delavi est une entreprise familiale pure souche, active depuis trois générations dans le secteur de la viande. Nous sommes le maillon entre les éleveurs de porcs et les entreprises de transformation de la viande. Notre spécialité est la découpe de viande de porc. Depuis peu, nous élargissons notre offre avec une transformation plus poussée, notamment la production de hamburgers.

- Un emploi dans une entreprise familiale stable, avec un savoir-faire professionnel et une passion pour le produit
- Travailler au sein d'une équipe soudée où la collaboration est essentielle
- Formation et accompagnement sur le lieu de travail
- Une rémunération correcte en fonction de l'expérience et de l'engagement

<https://www.delavi.be/>