

## BOUCHER-CHARCUTIER (E)

La Ferme de Beauregard, située à 20 km de Limoges, spécialisée dans la transformation des canards et du foie gras, recherche un(e) boucher(e) charcutier(e)  
Vous travaillerez en équipe du lundi au vendredi

Vous devez être rigoureux, méthodique et sérieux dans votre travail.  
De nature responsable, vous êtes prêts à vous investir pleinement dans ce poste, au sein d'une entreprise de petite taille et d'esprit familial.

Vos taches consisteront :

- découpe des canards
- désosser de la viande
- ficeler rôtis, tournedos
- conditionnement des produits sous vide
- mise en conserves des produits (pâtés, rillettes, confits...)
- utilisation matériel charcuterie (poussoir, hachoir, stephan, scie...)
- travail dans abattoir

Connaissance des normes d'hygiène est indispensable.

Diplome de boucher et/ou charcutier exigé

Une expérience est indispensable.

CDI 39H

Salaire à négocier selon expérience

Permis B indispensable



**SARL FERME DE BEAUREGARD**  
RCS Limoges D 420 543 712  
87700 ST PIERRE SOUS AIXE  
Tél. 05 55 70 01 90