RESPONSABLE ATELIER DECOUPE- VIANDE FRAICHE
GILLY SUR ISERE (73) | 40h | CDI

Les Salaisons du Mont Charvin est une entreprise artisanale savoyarde avec 2 sites de production à Doussard en Haute-Savoie et, depuis 2022, à Gilly-sur-Isère en Savoie. Dirigés par un Maître Artisan charcutier, Christian Favre, nous proposons des produits savoyards typiques (saucissons, viandes séchées, terrines, saucisses à cuire…) et viande fraîche vendus aux magasins de produits régionaux, épiceries fines, restaurateurs et boucheries et, en circuits courts, aux travers de 2 points de vente et d'un camion itinérant.

Missions

Rattaché(e) au Responsable du site, vous pilotez l'atelier de découpe et de préparation des viandes de Gilly-sur-Isère. Vos missions sont de :

- Organiser et planifier l'activité de découpe
- Répartir les tâches et adapter les ressources
- Encadrer et former les bouchers aux pratiques de l'entreprise
- Veiller au respect des consignes, des procédures et des règles de sécurité
- Veiller au respect des procédures de nettoyage et de désinfection
- Contrôler la conformité des matières premières et des produits découpés
- Suivre les performances de l'atelier
- Suivre et actualiser les stocks, gérer les approvisionnements d'emballages
- Proposer des améliorations organisationnelles ou techniques.

Profil recherché

- Formation de Boucher/Charcutier
- Expérience solide en découpe de viande et en transformation de produits carnés
- Bonne connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Bon niveau en informatique ou volonté de se former sur le sujet
- Capacité à encadrer une équipe
- Sens de l'organisation et des priorités
- Rigueur, autonomie et sens des responsabilités
- Attachement aux valeurs de l'artisanat et du travail bien fait.

Informations complémentaires

- Poste à pourvoir rapidement
- Poste en milieu réfrigéré (3 à 8°C)
- Travail du lundi au vendredi
- Tenue de travail et équipements de protection fournis (blouse, charlotte, gants…).
- Contrat : CDI - Statut : Agent de Maitrise
- Rémunération : 30 à 35 K€/an
- 13ème mois, Plan Epargne Entreprise, CE externalisé, primes diverses …

Ce poste s'adresse à une personne souhaitant s'impliquer durablement, évoluer et jouer un rôle clé dans le fonctionnement quotidien du site.

Prêt(e) à rejoindre l'aventure Mont Charvin ?

Merci de nous transmettre votre candidature par mail recrutement@montcharvin.fr