

RZEŹNIK - WYKRAWACZ

Miejsce pracy – Francja, Bretania

Praca: czasowa

OPIS:

- Cięcie (trybowanie, wykrawanie) mięsa zgodnie z przepisami służb weterynaryjnych oraz zasad higieny i bezpieczeństwa żywności, czynności są wykonywane w rzeźni, przedsiębiorstwach przemysłowych przetwórstwa mięsnego
- Przetwarzania mięsa (wędliny, konserwy, gotowane potrawy)
- Praca na min. 3 m-ce do mak. 18 m-cy z możliwością współpracy, zatrudnienie na umowie francuskiej

WYMAGANIA:

- Znajomość języka francuskiego w stopniu komunikatywnym
- 2- letnie doświadczenie
- Używanie maszyn do ciecienia mięsa
- Używanie maszyn do usuwania kości
- Identyfikowalność produktu
- Typologia części mięsa
- Warunki przechowywania żywności
- Techniki odtuszczania, cięcia, wędzenia, marynowania mięsa
- Znajomość procesów produkcyjnych i przycinania mięsa
- Zasady higieny i bezpieczeństwa żywności Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-
- Przepisy bezpieczeństwa i instrukcje

OFERUJEMY:

- 9,90 euro brutto/h
- Premie za wydajność
- Dodatek habillage (ubraniowy) – 0,10 eur brutto /h pracy
- Dodatek za pracę w nocy ok 1 eur brutto/h
- Dodatek żywieniowy 6,50 eur brutto /dzień pracy
- Możliwe delegacje – dodatkowo wynagradzane
- Możliwe nadgodziny +25% i +50%
- Zakwaterowanie
- Ubranie do pracy
- Środki ochrony indywidualnej