



JOBILLUS PLUS EST L'EMPLOYEUR QUI RÉPOND À VOS ATTENTES !

DESCRIPTION DU POSTE : Désosseur

Description de tâche – Désosseur

- Le poste comprend quatre étapes.
- Le travailleur travaille debout et les fesses de porc passent devant lui sur un convoyeur de façon cadencé.
- Il manipule une pièce de viande de 30 à 35 lbs.
- Il travaille dans un endroit réfrigéré

1^{er} poste, (os de croupe), le travailleur doit enlever la tête de filet (100 gr), laquelle il dispose dans un convoyeur devant lui à la hauteur de la poitrine. Il retire la viande noire de croupe (100 gr) et la dépose dans un convoyeur devant lui à la hauteur de la table de travail. Par la suite, il dégage l'os de croupe (100 gr) et le dépose sur un convoyeur à côté de lui (soit à droite ou à gauche) à la hauteur des hanches. À l'aide du couteau qu'il tient de la main droite, il tourne la fesse sur elle-même (haut vers le bas) afin d'enlever la jargotte (100 gr) qu'il dépose dans un plat ou un baril à côté de lui ou sur un convoyeur à la hauteur de la poitrine en avant de lui.

2^e poste (os de centre) Le travailleur dégage l'os du centre (450 gr) qu'il tient avec sa main gauche et le dispose dans un convoyeur à côté de lui (à gauche ou à droite) à la hauteur des hanches. Par la suite, il dégage le jarret extérieur (250 gr), le dégraisse, ce qui consiste à enlever les parures (gras-nerf), lesquelles il met dans un convoyeur devant lui à la hauteur de la table. Il dispose alors du jarret extérieur (250 gr) avec sa main gauche en le déposant dans un convoyeur devant lui à la hauteur des épaules.



3^e poste (1^{ère} viande) Le travailleur dégage la pointe et le haut de pointe de la fesse de porc. Il dépose la pointe (1 kg) sur un convoyeur à la hauteur des hanches à côté de lui (à gauche ou à droite) et le haut de pointe (100 gr) à la hauteur de la poitrine à côté de lui (à gauche ou à droite). Ensuite, il enlève la viande noire, le « light butt » et le « chunk ». La viande noire est déposée dans un convoyeur à la hauteur de la poitrine, en avant de lui. Le « light butt » et le « chunk » sont déposés dans un convoyeur à la hauteur des hanches à côté de lui (à droite ou à gauche).

4^e poste (2^e viande) À cette dernière étape, le travailleur soulève l'œil de ronde afin de permettre au travailleur sur le couteau circulaire de finition d'effectuer la prochaine opération. Il dégage le jarret intérieur et sépare les muscles, lesquels demeurent sur la table. Par la suite, il enlève le surplus de gras sur l'extérieur de ronde et sous l'œil de ronde lequel il dépose dans un convoyeur devant lui à la hauteur des hanches.

La température de la viande se situe entre 5° et 7°C.

Lors de certaines manipulations des morceaux de viande, le travailleur doit effectivement faire des flexions et extensions des poignets à faible degré mais la plupart du temps, le poignet est en position neutre.

Le profil que nous recherchons :

- *Connaissance de la langue française
- *Avoir le souci du client et de la qualité
- *Capacité de bien gérer le stress
- *Être orienté vers les résultats et l'amélioration continue
- *Être axé vers la santé et la sécurité au travail.

Ce que nous offrons :



- Type d'emploi : Temps Plein, Permanent
- Salaire : à discuter
- Horaire Flexible
- Environnement de travail tempéré et conviviale;

Si vous êtes intéressé par cette offre d'emploi, nous vous invitons à nous faire parvenir votre candidature par courriel au s.lusere@jobillusplus.com ou par téléphone au **(514) 427-1286**