

Boucher (H/F)

44000 NANTES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Notre client est une enseigne de la grande distribution. le rayon boucherie est au cœur de la fidélisation de ses clients et son objectif est d'offrir un service de qualité. Vous en serez les ambassadeurs.

Ergalis GD Vannes est une entreprise renommée située à l'adresse 17 Allée François-Joseph Broussais, 56000 Vannes. Avec un total de 600 agences, 3 écoles de formation, et 3 cabinets de recrutement, notre société se distingue par son envergure et son professionnalisme. Forte d'une équipe de 3550 collaborateurs dévoués, notre entreprise s'engage à offrir des services de recrutement et de formation de premier ordre. Nous valorisons l'excellence, l'innovation et la satisfaction client, ce qui nous permet de nous positionner comme un acteur majeur sur le marché. Rejoindre Ergalis GD Vannes, c'est intégrer un environnement dynamique où les opportunités d'évolution professionnelle sont nombreuses. Nous sommes fiers de notre expertise et de notre engagement envers nos clients et nos collaborateurs.

Le poste

Ergalis GD Vannes recherche un Boucher (h/f) passionné pour rejoindre une équipe dynamique à NANTES 44000 FR. Si vous êtes un professionnel de la viande avec un amour pour la qualité et le service client, cette opportunité est pour vous!

En tant que boucher, votre mission principale consistera à découper, préparer et transformer les viandes avec soin et expertise. Vous serez également responsable de garantir la traçabilité des produits, de maintenir la présentation du rayon à son meilleur, et d'appliquer rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Votre rôle ira au-delà de la simple vente; vous serez un conseiller précieux pour la clientèle en partageant votre connaissance des meilleurs morceaux et en transmettant votre passion pour le métier. En outre, vous participerez activement à la gestion des marchandises du rayon afin d'offrir une expérience d'achat attrayante aux clients.

Les horaires sont variables avec une semaine de 35 heures, du lundi au samedi.

Quels sont vos avantages Ergalis ?

- Livret Epargne à 12%
- Mutuelle
- Prime de parrainage
- Comité d'entreprise

- Votre espace personnel MyActual (contrats, bulletins de salaire, gestion du livret épargne, gestion des acomptes...)
- FASTT : location de véhicules, garde d'enfants, logement, service social

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boucher (h/f) :

Nous recherchons un boucher passionné par son métier et doté d'une solide expérience dans le domaine de la boucherie. Le candidat idéal devra maîtriser l'ensemble des techniques de découpe de la viande et être capable de réaliser des préparations bouchères variées avec précision et rapidité.

Une parfaite connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable. Le candidat devra également être en mesure de gérer les stocks, d'assurer la traçabilité des produits et de garantir une qualité irréprochable des produits proposés en respectant les normes en vigueur.

La créativité culinaire, le sens du détail et un bon relationnel client sont des atouts essentiels pour ce poste. Le candidat devra être capable de conseiller et fidéliser la clientèle, tout en veillant à maintenir un excellent niveau de service.

Une capacité à travailler en équipe ainsi qu'une grande flexibilité horaire sont également des qualités recherchées pour ce poste exigeant mais gratifiant.

Niveau d'expérience requis :

- Diplôme ou CAP boucherie exigé
 - Au moins 1 an d'expérience en boucherie traditionnelle ou en grande distribution
 - Bonne connaissance des différentes viandes et maîtrise des techniques de conservation
 - Sensibilité aux produits locaux et respectueux de l'environnement
 - Bonnes capacités organisationnelles et gestionnaires
- Orienté(e) satisfaction clientèle
- Rigueur, autonomie et esprit d'équipe indispensables

Ce poste offre l'opportunité d'évoluer au sein d'une entreprise dynamique où le savoir-faire artisanal est valorisé. Si vous vous reconnaissez dans ce profil et que vous souhaitez rejoindre une équipe passionnée par son métier, n'hésitez pas à postuler pour ce poste de boucher (h/f).