

## Boucher (H/F)

67500 HAGUENAU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 30 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

L'agence d'emploi temporaire Ergalis Grande Distribution se spécialise dans le recrutement de personnel pour le secteur de la grande distribution. Avec une expertise reconnue et un vaste réseau de partenaires, Ergalis offre des solutions flexibles et adaptées aux besoins des entreprises et des candidats.

### Le poste

Vous savez défendre votre steak ?

Vous êtes au bon endroit, notre offre devrait vous plaire !

En tant que Boucher (h/f), vous serez en charge de :

- La bonne tenue de votre poste de travail,
- La commande des marchandises,
- La réception des produits bruts,
- La vérification de la traçabilité,
- La découpe de la viande,
- La préparation de produits charcutiers et traiteurs,
- La vente des viandes et produits transformés,
- La relation client et fidélisation de la clientèle,
- Le suivi administratif.

Vous travaillerez au couteau et réaliserez du port de charges lourdes.

Vous réaliserez les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Fiche métier générale :

Le boucher prépare la viande et les spécialités bouchères en veillant à respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il peut également faire de la vente de produits de boucherie et même être responsable d'un commerce de détail alimentaire.

## **Le profil recherché**

Profil recherché :

Nous recherchons un(e) Boucher (h/f) compétent(e) et expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

- **Expérience** : Au moins 3 ans d'expérience en tant que boucher.
- **Expertise** : Maîtrise des techniques de découpe, désossage et préparation de la viande.
- **Hygiène** : Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- **Organisation** : Capacité à gérer les stocks et à planifier le travail.
- **Polyvalence** : Capable de travailler avec différents types de viandes et de produits carnés.

Si vous êtes passionné(e) par le métier de boucher(ère), que vous possédez ces compétences et que vous souhaitez relever ce défi, n'hésitez pas à postuler.

...