

Apprenti boucher (H/F)

06200 Nice [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 21/09/2025

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 35 heures

L'entreprise

LDGF est une entreprise renommée dans le secteur du commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé. Avec un total de 600 agences à travers le pays, LDGF se distingue par son engagement envers la qualité et la satisfaction client. En partenariat avec l'agence Actual Ergalis GD Nice, située au Boulevard Gambetta, 06000 Nice, LDGF bénéficie d'un réseau solide et fiable pour ses besoins en recrutement.

Avec un effectif de 3550 collaborateurs, LDGF offre un environnement dynamique et stimulant où chaque membre de l'équipe peut s'épanouir professionnellement. De plus, l'entreprise dispose de 3 écoles de formation internes pour garantir le développement continu des compétences de ses employés.

En tant que leader dans son domaine, LDGF collabore également avec 3 cabinets de recrutement spécialisés pour identifier et attirer les meilleurs talents du secteur. Rejoindre LDGF signifie intégrer une équipe passionnée, innovante et tournée vers l'excellence.

Le poste

L'agence Ergalis GD Intérim relance pour cette nouvelle année une nouvelle cession en apprentissage boucherie : Poste à démarrer entre mi septembre et fin octobre 2025

RESTE 4 PLACES A PRENDRE: 4 futur(e)s Boucher(e)s en contrat de professionnalisation pour notre prochaine cession de formation en septembre / octobre 2024 à Nice et Cagnes sur mer.

Vous connaissez déjà les métiers de la grande distribution et souhaitez évoluer vers le poste de Boucher ?

Vous êtes totalement débutant mais souhaitez vous lancer dans un nouveau projet/métier ? Nous proposons une formation diplômante sur 2 ans, rémunérée (SMIC) et en partenariat avec le CFA de la région, contrat 35h hebdomadaires.

Pendant votre période de formation, vous alternez 4 semaines en entreprise trouvée par nos soins et auprès d'un groupe à renommée Nationale, et 1 semaine au CFA de Carros (06).

Nous recherchons 4 futurs apprentis H/F sur Nice, Cagnes sur mer.

Possibilité de CDI chez le client à l'issue de cette formation diplômante!

Formation de 2 ans à but d'obtenir son CAP en boucherie (formation diplômante).

Nous vous assurons un smic brut mensuel à hauteur des 35 heures hebdomadaires à réaliser dans le cadre de ce contrat, tout au long de votre formation.

Par ailleurs, les frais de déplacement entre le domicile et le CFA sont pris en charge partiellement selon le barème acoss

Les frais de cantine le midi au CFA seront également pris en charge.

Si vous êtes intéressé(e), veuillez contacter Mme Kocsan au 06 46 90 18 80 pour plus d'informations, également en agence 0493837586.

Postulez rapidement!

DERNIERES PLACES DISPONIBLES POUR NICE, CAGNES/MER, VILLENEUVE LOUBET ET VALLAURIS!

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste d'Apprenti boucher (h/f) :

Nous recherchons un candidat passionné par la boucherie et doté d'une solide formation en cuisine ou boucherie. La maîtrise des techniques de découpe, de désossage et de préparation des viandes est indispensable. Une attention particulière aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est primordiale.

Le candidat idéal devra avoir une excellente capacité à travailler en équipe, une bonne résistance physique ainsi qu'une grande rigueur dans l'exécution des tâches. La polyvalence et la flexibilité sont des atouts essentiels pour s'adapter aux variations de la demande et aux exigences du métier.

Une connaissance des différents types de viandes, des spécificités des morceaux et des modes de cuisson est nécessaire pour garantir la satisfaction des clients. La créativité culinaire et le sens du service client sont également appréciés pour proposer des produits de qualité tout en assurant un service irréprochable.

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques bouchères
- Connaissance des normes d'hygiène alimentaire
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Rigueur dans l'exécution des tâches
- Flexibilité et polyvalence
- Créativité culinaire
- Sens du service client