

Boucher (H/F)

54460 LIVERDUN [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

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le recrutement et la fidélisation de professionnels qualifiés dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche. Elle s'engage à mettre en relation des candidats compétents avec des entreprises à la recherche de talents.

****Présentation de l'entreprise cliente : ****

Découvrez une entreprise passionnée par les métiers de bouche, située à Nancy, cherchant à enrichir son équipe avec un boucher dynamique et expérimenté pour une mission intérimaire.

Le poste

Rejoignez l'équipe d'ERGALIS GD Nancy en tant que Boucher (h/f) !

Nous recherchons un Boucher (h/f) dynamique et passionné pour une mission intérimaire à Nancy. En tant que spécialiste du secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche, ERGALIS GD s'engage à fidéliser des professionnels qualifiés.

Vos missions incluront :

- Désosser et découper les pièces de viande avec expertise.
- Maîtriser les différents outils et machines de découpe.
- Présenter les produits en vitrine avec soin.
- Conseiller et fidéliser notre clientèle exigeante.
- Respecter rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le profil idéal :

- Expérience réussie dans le domaine de la boucherie.

- Connaissance approfondie des viandes et des techniques de cuisson.
- Autonome, rigoureux et capable de travailler en équipe.

Ce poste est à pourvoir dès que possible, avec une durée variable selon vos disponibilités. Si vous êtes prêt à relever ce défi et à partager votre passion pour la boucherie, n'hésitez plus et postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat avec un ensemble de compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis.

Compétences en découpe : Le candidat doit avoir une excellente maîtrise des techniques de découpe de viande, garantissant une préparation précise et de haute qualité.

Connaissance des normes d'hygiène : Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour assurer un environnement de travail propre et sûr.

Service client : Le candidat idéal doit être capable de fournir un service client exceptionnel, en répondant aux besoins des clients avec courtoisie et professionnalisme.

Gestion des stocks : Une expérience dans la gestion efficace des stocks et la capacité à prévoir les besoins en approvisionnement est requise pour optimiser les opérations.

Esprit d'équipe : Travailler efficacement au sein d'une équipe est essentiel pour maintenir un fonctionnement harmonieux et productif.

Nous cherchons un candidat qui excelle dans ces domaines pour contribuer au succès de notre établissement.