

Boucher (H/F)

57580 LEMUD [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 de professionnels qualifiés dans le secteur de la grande distribution et des métiers de bouche, tels que boulanger et boucher. Elle se distingue par sa capacité à fidéliser des talents compétents pour répondre aux besoins de ses clients.

Nous recherchons pour une entreprise renommée dans le secteur de l'alimentation, un boucher H/F à Remilly pour une mission intérimaire, où expertise et passion pour les produits de qualité sont essentielles.

Le poste

ERGalIS GD, expert du travail temporaire, nous recrutons et fidélisons des professionnels qualifiés et compétents dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche.

Nous recherchons activement un Boucher H/F pour une mission intérimaire à Remilly. Rejoignez notre équipe dynamique et mettez à profit votre expertise dans le secteur de la boucherie.

En tant que BOUCHER H/F, vos missions incluront :

- Désosser et préparer les pièces de viande avec précision.
- Maîtriser l'utilisation des outils et machines de découpe.
- Présenter et vendre nos produits en vitrine.
- Conseiller et fidéliser notre clientèle de proximité.
- Assurer le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

En tant que Boucher (h/f), vous aurez des responsabilités variées telles que :
Désosser les pièces de viande, découper et dénervier les morceaux, découper les carcasses, présenter les produits en vitrine,
Sélectionner et travailler les différentes viandes, conseiller la clientèle,
Maîtriser les différents outils et machines de découpe : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machines à scier
etc..

Nous recherchons un profil dynamique, volontaire et polyvalent maîtrisant le secteur de la boucherie aussi bien en atelier qu'en libre service.
Ce poste exige également le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Ce poste est à pourvoir dès que possible à durée variable selon les disponibilités du candidat.

AVANTAGES :

Compte épargne temps (12% annuel)

Mutuelle d'entreprise

10% d'indemnités de fin de mission

10% d'indemnités de congés payés

Acompte possible

CE (Billetterie, club vacances..)

Service d'aide dédié aux intérimaires (accès aux missions, santé et sécurité, logement, crédit/budget, service social)

Cette offre est publiée par notre agence, toujours à la recherche de professionnels passionnés. Vous vous reconnaissez dans ce profil ? Alors n'hésitez plus et postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f).

Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

En termes d'expérience, nous requérons 1 à 2 ans d'expérience professionnelle pertinente dans le domaine.

Les compétences clés comprennent la maîtrise des techniques de découpe, une connaissance approfondie des normes d'hygiène, et une capacité à travailler avec efficacité et précision. Une attention particulière aux détails et une passion pour le métier de boucher sont essentielles.

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant une expérience professionnelle REUSSIE dans le domaine. Le candidat idéal devra maîtriser les compétences suivantes :

Coupe de viande: Le candidat doit avoir une solide expérience dans la découpe de viande, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Connaissance des produits: Le candidat devra avoir une excellente connaissance des différentes viandes, ainsi que des techniques de cuisson adaptées à chacune.

Maîtriser les différents outils et machines de découpe : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machines à scier

Nous recherchons un profil autonome, rigoureux et passionné par son métier, capable de travailler efficacement en équipe. Si vous correspondez à ce profil, n'hésitez pas à postuler!