

Apprenti boucher vence (H/F)

06140 Tourrettes-Sur-Loup [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

GRANDE ENSEIGNE A FORTE NOTORIETE EN GRANDE DISTRIBUTION

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'issu 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 accoss

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 SUR VENCE, CAGNES SUR MER, 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