

Boucher (H/F)

88130 CHARMES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'emploi spécialisée dans le travail temporaire, dédiée au recrutement et à la fidélisation de professionnels qualifiés dans le secteur de la grande distribution et des métiers de bouche, tels que boulanger ou boucher.

Rejoignez une grande surface dynamique située à Charmes, réputée pour ses valeurs humaines et son engagement envers la qualité et le service client.

Le poste

ERGALIS GD, experts du travail temporaire, recherchons un Boucher (H/F) en CDI pour une grande surface située à CHARMES (88). Ce poste vous offre l'opportunité de mettre en valeur vos compétences dans le secteur de la Grande Distribution.

Description du poste :

- Vous serez responsable de la découpe et de la préparation des viandes,
- De la mise en rayon des produits et de leur présentation.
- Vous devrez également respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Participer aux promotions, assurer la rotation des produits et le nettoyage des équipements.
- En contact direct avec la clientèle, vous les conseillerez et les servirez avec professionnalisme.

Ce poste est à temps plein, en CDI, et est à pourvoir dès que possible. Postulez dès maintenant et intégrez une enseigne avec des valeurs humaines fortes !

Contactez ERGALIS GD, ergalis.gd.nancy@actualgroup.com

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boucher (h/f) :

Nous sommes à la recherche d'un candidat avec un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Le candidat idéal doit justifier d'1 à 2 ans d'expérience dans le domaine de la boucherie. Un CAP Boucherie (ou équivalent) est exigé, avec une première expérience en grande distribution souhaitée. Vous devez maîtriser les techniques de découpe, avoir une bonne présentation, un sens aigu du service client, ainsi qu'un respect rigoureux des normes d'hygiène. Autonomie et rigueur sont des atouts indispensables.

Le profil recherché doit posséder des compétences solides en découpe et préparation de viandes, ainsi qu'une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité. Une capacité à travailler efficacement en équipe et un excellent sens du service client sont essentiels pour ce poste.