

Boucher (H/F)

56400 AURAY [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

Notre client est une enseigne de la grande distribution. Le rayon boucherie est au cœur de la fidélisation de ses clients et son objectif est d'offrir un service de qualité. Vous en serez les ambassadeurs.

Ergalis GD Vannes est une entreprise renommée du secteur de recrutement, présente à l'échelle nationale. Avec un total de 600 agences réparties à travers le pays, elle se distingue par son vaste réseau qui lui permet d'offrir des services de qualité partout en France. L'agence, située au 17 Allée François-Joseph Broussais, 56000 Vannes, se positionne comme un acteur majeur du marché de l'emploi dans la région.

Au-delà de ses agences, Ergalis se démarque également par son engagement dans la formation professionnelle. En effet, avec 3 écoles de formation dédiées à l'accompagnement des candidats vers l'emploi, l'entreprise témoigne d'une volonté forte de contribuer au développement des compétences et à l'employabilité des individus.

En tant que cabinet de recrutement, Ergalis dispose d'une expertise reconnue dans le sourcing et la sélection des meilleurs profils pour ses clients. Avec 3 cabinets de recrutement spécialisés dans différents secteurs d'activité, l'agence garantit des solutions sur-mesure et efficaces pour répondre aux besoins spécifiques des entreprises partenaires.

Avec une équipe dynamique comptant pas moins de 3550 collaborateurs, elle cultive un environnement propice à l'épanouissement professionnel et personnel. Chaque membre du personnel contribue activement au succès et à la croissance continue de l'entreprise, faisant ainsi d'Ergalis un employeur attractif et valorisant pour ceux qui souhaitent s'épanouir dans le domaine du recrutement.

Le poste

Nous recrutons un Boucher (h/f) passionné pour rejoindre notre client.

En tant que Boucher, vous aurez une mission essentielle : découper, préparer et transformer les viandes avec soin et expertise. Vous serez également responsable de la traçabilité des produits, de la présentation du rayon et du respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour offrir une viande d'exception aux clients.

Votre rôle ira au-delà de la simple découpe, car vous devrez conseiller et fidéliser votre clientèle en partageant votre passion pour les meilleurs morceaux. De plus, vous participerez activement à la gestion des marchandises du rayon pour garantir une expérience d'achat attrayante.

Les horaires de travail sont variables, du lundi au samedi, sur une base de 35 heures par semaine.

Quels sont vos avantages Ergalis ?

- Livret Epargne à 12%
- Mutuelle
- Prime de parrainage
- Comité d'entreprise
- Votre espace personnel MyActual (contrats, bulletins de salaire, gestion du livret épargne, gestion des acomptes...)
- FASTT : location de véhicules, garde d'enfants, logement, service social

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un Boucher (h/f) passionné par son métier et doté d'une solide expérience dans le domaine de la boucherie. Le candidat idéal devra maîtriser diverses compétences essentielles pour ce poste.

Compétences requises :

Découpe de viande : Le candidat doit posséder une expertise avérée dans la découpe de viande, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Gestion des stocks : Une bonne connaissance en gestion des stocks est primordiale pour assurer un approvisionnement optimal et éviter les ruptures.

Conseil client : Capacité à conseiller les clients sur le choix des produits, les modes de cuisson et les recettes adaptées.

Polyvalence : Être capable d'effectuer différentes tâches en boucherie, telles que la préparation des commandes, l'étiquetage des produits, etc.

Rigueur et organisation : Aptitude à travailler de manière rigoureuse tout en respectant les normes de qualité établies.

Niveau d'expertise requis :

Pour ce poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat ayant au minimum un an d'expérience dans le secteur de la boucherie. Une formation professionnelle en boucherie ou une expérience équivalente est exigée. La maîtrise des techniques de découpe, la connaissance des différents types de viande et leur manipulation sont indispensables pour ce poste.

Ce poste requiert également une excellente capacité à travailler en équipe ainsi qu'un sens du service client développé. Si vous êtes passionné par la boucherie et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique, n'hésitez pas à postuler !