

Boucher (H/F)

69160 TASSIN LA DEMI LUNE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Rejoignez une entreprise leader dans le secteur des supermarchés. En collaboration avec l'agence de recrutement Ergalis GD Lyon, située au 34 Rue Rachais, 69007 Lyon, notre client ambitionne de continuer à se développer et à offrir des opportunités professionnelles stimulantes.

Nous vous invitons à rejoindre cette entreprise renommée pour son engagement envers ses employés, son excellence opérationnelle et sa vision novatrice du secteur des supermarchés. Travailler pour notre client représente une opportunité unique d'évoluer au sein d'une structure solide et ambitieuse qui valorise le talent et favorise la croissance professionnelle.

Le poste

Ergalis Actual Lyon recherche un Boucher (h/f) pour le secteur de Lyon. Si vous êtes passionné par la boucherie et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique, c'est l'opportunité idéale pour vous !

En tant que boucher, vous serez responsable de la découpe, de la préparation et de la présentation des viandes. Votre expertise contribuera à garantir la satisfaction des clients et à maintenir les normes de qualité les plus élevées.

Nous recherchons un(e) candidat(e) avec une expérience en boucherie, capable de travailler de manière autonome tout en étant un membre engagé de l'équipe. La passion pour les produits frais et la satisfaction client est primordiale.

Chez **Ergalis Actual Lyon**, nous nous engageons à offrir un environnement de travail inclusif et stimulant où chaque employé peut s'épanouir. Rejoignez-nous pour faire partie d'une entreprise qui valorise votre expertise et votre contribution.

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) nécessite un candidat possédant des compétences solides dans le domaine de la boucherie. Le candidat idéal devra démontrer une expertise dans la découpe de viande, la préparation des produits et la mise en valeur des produits carnés. Une parfaite connaissance des différentes techniques de désossage, de dégraissage et d'assaisonnement est indispensable.

La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est primordiale pour ce poste. Le candidat devra être en mesure de respecter rigoureusement les règles sanitaires en vigueur et veiller à la qualité irréprochable des produits proposés aux clients. Une sensibilité particulière aux normes de traçabilité et d'hygiène est requise.

Outre ses compétences techniques, le candidat devra faire preuve d'une grande rigueur et d'un sens aigu de l'organisation. La rapidité d'exécution, tout en assurant un travail précis et soigné, sera également un atout essentiel pour ce poste.

L'autonomie, la résistance physique ainsi que le sens du contact client seront des qualités appréciées pour ce poste. La capacité à s'adapter rapidement aux fluctuations de la demande et à travailler en équipe seront également des aspects essentiels pour réussir dans cet environnement exigeant mais passionnant.