

Boucher (H/F)

56300 PONTIVY [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

L'agence Ergalis GD Vannes recherche activement un(e) Boucher (h/f) passionné(e) pour un poste à Pontivy 56300, FR.

Votre mission consistera à découper, préparer et transformer les viandes avec expertise. Vous veillerez à la traçabilité des produits et garantirez une présentation soignée du rayon.

En tant que Boucher, vous appliquerez rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour assurer une qualité optimale des produits. Votre rôle ira au-delà de la découpe, en conseillant et fidélisant la clientèle par votre connaissance des morceaux de viande et votre passion pour le métier.

Vos horaires seront variables, du lundi au samedi.

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

Nous recherchons un Boucher (h/f) expérimenté avec une passion pour la boucherie et une expertise avérée dans la manipulation des viandes. Le candidat idéal devrait démontrer une maîtrise parfaite des techniques de découpe, de désossage et de préparation des viandes.

La connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle, ainsi qu'une capacité à travailler efficacement dans un environnement exigeant. Le candidat doit être capable de gérer les tâches quotidiennes d'une boucherie avec précision.

Une expérience préalable en boucherie est requise, idéalement dans un contexte professionnel similaire. La capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec les collègues est primordiale pour assurer le bon fonctionnement du département boucherie.