

Boucher (H/F)

44770 LA PLAINE SUR MER [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 située à l'adresse 17 Allée François-Joseph Broussais, 56000 Vannes. Avec un total de 600 agences, 3 écoles de formation, et 3 cabinets de recrutement, notre société se distingue par son envergure et son professionnalisme. Forte d'une équipe de 3550 collaborateurs dévoués, notre entreprise s'engage à offrir des services de recrutement et de formation de premier ordre. Nous valorisons l'excellence, l'innovation et la satisfaction client, ce qui nous permet de nous positionner comme un acteur majeur sur le marché. Rejoindre Ergalis GD Vannes, c'est intégrer un environnement dynamique où les opportunités d'évolution professionnelle sont nombreuses. Nous sommes fiers de notre expertise et de notre engagement envers nos clients et nos collaborateurs.

Le poste

Nous recrutons un Boucher (h/f) passionné pour un poste à LA PLAINE SUR MER 44770.

En tant que Boucher, votre mission principale consistera à découper, préparer et transformer les viandes, en veillant toujours à la traçabilité des produits. Vous serez également responsable de la présentation du rayon et de sa mise en valeur, tout en appliquant rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre rôle sera essentiel pour garantir aux clients une viande de qualité. En tant qu'expert, vous saurez conseiller et fidéliser notre clientèle grâce à votre connaissance des meilleurs morceaux et votre passion pour le métier. De plus, vous participerez activement à la gestion des marchandises du rayon afin d'assurer un achalandage attractif.

Vos horaires seront variables avec une semaine de travail du lundi au samedi. Il s'agit d'un poste en vente traditionnelle dans une enseigne de la grande distribution en libre-service. Ce contrat est d'une durée d'un mois.

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

Le poste de Boucher (h/f) nécessite un candidat possédant des compétences solides dans le domaine de la boucherie et une expertise avérée dans la manipulation des viandes. Le candidat idéal devra maîtriser diverses techniques de découpe, de préparation et de présentation des produits carnés. Une parfaite connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour garantir la qualité des produits proposés.

Le/la Boucher(e) devra également est capable de travailler efficacement sous pression. La capacité à s'adapter rapidement aux demandes des clients tout en maintenant un haut niveau de service est primordiale. Une excellente connaissance des différents types de viande, ainsi que leur utilisation dans la cuisine, est essentielle pour ce poste.

La maîtrise des outils et équipements spécifiques à la boucherie, tels que les couteaux, les hachoirs et les scies à viande, est requise. Le/la candidat(e) idéal(e) devra être capable d'assurer un approvisionnement régulier en produits frais tout en minimisant les pertes. Une expérience préalable dans le secteur alimentaire ou en boucherie serait un atout majeur pour ce poste.

La capacité à travailler en équipe, à communiquer efficacement avec les collègues et à respecter les consignes du responsable sont des qualités essentielles recherchées chez le/la Boucher(e).