

Boucher saison estivale (H/F)

56340 CARNAC [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.

L'agence Ergalis GD Vannes, faisant partie du groupe Actual, se distingue par son engagement envers l'excellence. Située au 17 Allée François-Joseph Broussais, 56000 Vannes, elle fait partie d'un réseau impressionnant de 600 agences à travers le pays. En plus de ses services de recrutement, Actual dispose de 3 écoles de formation et 3 cabinets spécialisés.

Avec une équipe de 3550 collaborateurs dévoués, l'agence Ergalis GD Vannes s'efforce continuellement d'offrir des solutions sur mesure à ses clients et candidats. Sa présence étendue et sa solide réputation font d'elle un acteur incontournable dans le secteur du recrutement en France. L'engagement de l'agence envers la qualité et l'éthique se reflète dans chacune de ses interactions. En tant que partenaire fiable pour les entreprises et les professionnels en quête d'opportunités, Actual s'impose comme un véritable pilier du marché de l'emploi français.

Le poste

L'agence Ergalis GD Vannes recherche un(e) Boucher (h/f) pour rejoindre une enseigne de la grande distribution à Carnac pour la saison estivale.

En tant que Boucher, votre mission principale sera de découper, préparer et transformer les viandes tout en assurant la traçabilité des produits. Vous serez également chargé(e) de mettre en valeur le rayon, appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que de conseiller et fidéliser la clientèle. Les horaires sont 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

Le candidat idéal devra maîtriser diverses compétences essentielles pour exceller dans ce rôle.

La première exigence pour ce poste est une excellente maîtrise des techniques de découpe de viande. Le candidat doit être capable de manipuler différents types de viande avec précision et efficacité.

Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est également primordiale. Le candidat doit s'assurer que toutes les viandes sont manipulées et stockées conformément aux réglementations en vigueur.

La capacité à travailler sous pression est indispensable pour ce poste, surtout pendant la saison estivale où l'affluence peut être importante. Le candidat devra être capable de gérer efficacement son temps et ses tâches pour répondre à la demande.

En plus des compétences techniques, le candidat idéal devra également posséder d'excellentes compétences en communication. Il ou elle devra être capable de travailler en équipe, communiquer efficacement avec les collègues et les clients, et s'adapter rapidement aux changements.