

## Boucher saison estivale (H/F)

44350 GUERANDE [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 Boucher (h/f) passionné pour rejoindre une équipe à Guérande pour la saison estivale.

Votre mission consistera à découper, préparer et transformer les viandes avec précision tout en veillant à la traçabilité des produits.

En tant que Boucher (h/f), vous serez également chargé de présenter le rayon de manière attrayante, d'appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, et de conseiller la clientèle sur les meilleurs morceaux. 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 professionnel capable de travailler efficacement dans un environnement dynamique.

Les candidats idéaux devraient démontrer une maîtrise des techniques de découpe de viande, ainsi qu'une connaissance approfondie des différents types de viande et de leur préparation. Une expérience préalable dans un rôle similaire serait un atout majeur.

La capacité à travailler en équipe est essentielle, tout comme la rigueur et le souci du détail. Le candidat retenu devra être capable de respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Une excellente communication est également requise pour interagir efficacement avec les clients et les membres de l'équipe. La polyvalence, l'adaptabilité et la capacité à gérer les situations stressantes sont des qualités appréciées pour ce poste.