

Boucher (H/F)

39300 EQUEVILLON [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.65 / heure

L'entreprise

LEADER CHAMPAGNOLE est une entreprise renommée située au 19 Rue Clémenceau, 39300 Champagnole. Avec un réseau de 600 agences à travers le pays, LEADER CHAMPAGNOLE se distingue par son engagement envers l'excellence et l'innovation. En plus de ses 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, l'entreprise emploie 3550 collaborateurs dévoués. Chez LEADER CHAMPAGNOLE, nous sommes fiers de promouvoir un environnement inclusif et dynamique où chaque membre de notre équipe peut s'épanouir et réaliser son plein potentiel. Rejoindre notre entreprise, c'est faire partie d'une communauté passionnée qui valorise le professionnalisme, la créativité et le travail d'équipe. Nous offrons des opportunités de carrière stimulantes et des programmes de développement personnel pour soutenir la croissance professionnelle de nos employés. Chez LEADER CHAMPAGNOLE, nous croyons que chacun a un rôle essentiel à jouer dans notre succès collectif, et nous encourageons activement la diversité des talents et des idées pour nourrir une culture d'innovation continue.

Le poste

Actual recrute pour son client :

Boucher (h/f)

Type de contrat : 6 mois

Adresse : EQUEVILLON 39300 FR

Nous recherchons un boucher/aide boucher h/f pour une entreprise spécialisée dans la production de viandes de boucherie. Vous travaillerez en équipe de matin, avec une durée hebdomadaire de 35 heures.

Pour réussir dans ce poste, une expérience en boucherie ou en cuisine est requise.

Ce poste ne propose pas de temps partiel et nécessite un engagement à temps plein. Si vous êtes passionné par le travail de la viande et que vous souhaitez relever ce défi, n'hésitez plus et postulez dès maintenant!

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boucher (h/f):

Nous recherchons un candidat possédant une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine de la boucherie. Le candidat idéal devra démontrer une parfaite maîtrise des techniques de découpe de viande, ainsi qu'une connaissance approfondie des différentes pièces et morceaux.

Une forte dextérité manuelle est essentielle, tout comme la manipulation des charges lourdes et travailler debout sur de longues périodes.

La capacité à travailler rapidement et efficacement tout en maintenant un haut niveau de qualité est primordiale. Le candidat doit être capable de s'adapter aux demandes des clients et de proposer un service personnalisé en fonction de leurs besoins.

Des compétences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire sont requises, ainsi qu'une connaissance des normes en vigueur dans le secteur de la boucherie. Le respect des règles sanitaires est indispensable pour garantir la salubrité des produits proposés.

Si vous correspondez à ce profil et que vous êtes passionné par le métier de boucher, n'hésitez pas à postuler pour rejoindre notre équipe dynamique!