

## Boucher (H/F)

83600 FREJUS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Actual les Arcs recherche, pour un de ses clients de grande distribution, un (e) boucher sur le secteur de Fréjus.

### Le poste

Nous sommes à la recherche d'un Boucher expérimenté pour notre client, acteur de la grande distribution.

Vous serez en charge de:

- Réaliser les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

- Réceptionner les carcasses, les pièces de viande et contrôler les produits

- Découper les carcasses, les pièces de viande et les préparer (désossage, parage, ...)

- Détailler, trancher ou hacher des pièces de viande et réaliser des rôtis, paupiettes, merguez, saucisses, ...

### Le profil recherché

Votre personnalité :

Si vous êtes de nature consciencieuse et sérieuse, vous êtes habile et avez un bon relationnel client, le poste de Boucher (h/f) vous intéresse, lisez la suite vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Votre parcours :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP à Bac en Boucherie ou justifiant d'une expérience dans ce métier vous souhaitez intégrer un poste polyvalent.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions !

Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !