

Boucher (H/F)

62220 Carvin [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 basé sur le secteur de Libercourt. Il est reconnu au sein de la Grande Distribution

Le poste

En tant que Boucher (h/f), vous serez en charge de :

- La bonne tenue de votre poste de travail,
- La commande des marchandises,
- La réception des produits bruts,
- La vérification de la traçabilité des animaux,
- La découpe de la viande,
- La préparation de produits charcutiers et traiteurs,
- La vente des viandes et produits transformés,
- La relation client et fidélisation de la clientèle,
- Le suivi administratif.

Vous travaillerez au couteau et réaliserez du port de charges lourdes.

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

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 !