

Boucher offre d'emploi chez actual (H/F)

28100 DREUX [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 15 jours

L'entreprise

L'agence d'intérim Ergalis Grande Distribution offre des solutions de recrutement flexibles et adaptées aux besoins des entreprises du secteur de la grande distribution.

Notre client, une entreprise renommée dans le secteur de la grande distribution, est reconnue pour son engagement envers la qualité des produits et le bien-être de ses clients.

Le poste

ERGALIS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20 000 candidats en CDI, CDD, Intérim et CDI Intérimaire.

Nous recherchons un BOUCHER LS (H/F) pour l'un de nos clients de la grande distribution basés dans le 92. Si vous êtes passionné(e) par la découpe des produits et que vous avez le sens de l'hygiène et de la qualité, ce poste est fait pour vous !

Vos missions seront les suivantes :

- Respecter les normes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire.
- Assurer la découpe des produits avec les techniques adaptées.
- Préparer les morceaux de viande pour le rayon.
- Garantir la qualité et la fraîcheur des produits.
- Mettre en place et tenir les rayons en bon état.
- Découper et préparer les commandes avec soin.
- Satisfaire et fidéliser la clientèle au niveau de la vente.

Ce poste est à pourvoir pour une durée de 15 jours à partir du 24 juin 2024, à temps plein avec 35 heures par semaine. Si vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique au sein d'une entreprise reconnue, n'hésitez plus et postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous cherchons un Boucher (h/f) compétent et expérimenté pour rejoindre notre équipe.
Le candidat idéal devrait posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise de la découpe de la viande avec précision et efficacité.
- Connaissance des différentes techniques de préparation et de cuisson de la viande.
- Capacité à identifier la qualité de la viande et à sélectionner les meilleures pièces.
- Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Niveau d'expertise souhaité :

Le candidat doit justifier d'une expérience significative dans le domaine de la boucherie, avec une parfaite maîtrise des techniques spécifiques. La passion pour le métier, le sens du détail et la rigueur sont des qualités essentielles pour ce poste.