

Boucher (H/F)

24700 LE PIZOU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Profil Intérim est une entreprise créée il y a plus de 15 ans en vallée de l'Isle. Forte de son expérience, de ses valeurs et de ses compétences, l'entreprise a su développer son réseau et ses partenaires pour implanter sur l'ensemble du territoire de la Dordogne mais également en Gironde et en Charente, 9 agences pour offrir à ses clients une relation de proximité empreinte de sens. Votre rémunération et vos avantages : taux horaire suivant expérience 10% de congés payés et 10% d'indemnité de fin de mission Acompte de paye à la semaine si besoin Bénéficiez d'aides et de services dédiés (Mutuelle, logement, garde d'enfant, déplacement) Possibilité de formation et d'évolution Dans le cadre de sa politique diversité, Profil Intérim/Leader Intérim étudie à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes ayant un handicap.

Le poste

L'agence Profil recherche un Boucher (h/f) pour un poste à temps complet à LE PIZOU.

Vous faites aussi de la charcuterie ? votre candidature sera un plus !

Le candidat idéal sera pédagogue et passionné par son métier.

Ce poste est à pourvoir pour une durée de 6 mois, à partir du 4 juillet 2024.

L'horaire est de 35 heures par semaine, et il s'agit d'un emploi à temps complet.

N'hésitez pas à nous contacter si vous correspondez à ce profil et que vous souhaitez rejoindre notre équipe ! **05.53.80.33.33**

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Boucher (h/f) qualifié(e) avec les compétences suivantes :

Compétences requises :

- Maîtrise de la découpe de viande et des différentes techniques de préparation.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- Capacité à conseiller la clientèle sur les produits et les modes de cuisson.
- Esprit d'équipe et sens du service client.

Niveau d'expertise :

Nous attendons un(e) candidat(e) avec une expérience confirmée dans le domaine de la boucherie, justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle.