

Boucher offre d'emploi en boucherie (H/F)

54250 CHAMPIGNEULLES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 05/08/2024

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 39 jours

L'entreprise

Ergalis GD Nancy, agence d'intérim et de recrutement spécialisée dans la grande distribution et les métiers de bouche, recherche un(e) boucher (H/F), pour un de ses clients à Champigneulles, une enseigne de supermarchés offrant une large gamme de produits alimentaires et non-alimentaires.

Le poste

Ergalis GD recherche un Boucher (h/f) pour une mission à CHAMPIGNEULLES 54250 FR.

Vous aurez l'opportunité de mettre en avant vos compétences en tant que boucher en sélectionnant et travaillant différentes viandes, en préparant des produits bouchers et traiteurs, en conseillant et fidélisant la clientèle, ainsi qu'en vendant les produits.

Votre rôle : désosser les pièces de viande ; découper et dénervier les morceaux de viande ; maîtriser les différents outils et machines de découpe : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machines à scier ; présenter les produits en vitrine ; accueillir les clients ; conseiller et informer les clients sur l'origine des viandes et leurs propriétés.

A respecter : règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, rotation des produits, règles de traçabilité.

Cette mission de deux mois, à 35 heures par semaine, débutera le 05 août 2024 pour se terminer le 29 septembre 2024.

Si vous êtes passionné par le métier de boucher et que vous souhaitez relever ce défi enrichissant, postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un(e) Boucher (h/f) passionné(e) et expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

- Coupe de viande : Maîtrise des techniques de découpe de viande et des différents morceaux.
- Hygiène alimentaire : Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Connaissance des produits : Capacité à conseiller les clients sur le choix des viandes et des produits proposés.
- Gestion des stocks : Aptitude à gérer les approvisionnements et à maintenir une bonne rotation des produits.
- Sens commercial : Bon relationnel client, capacité à fidéliser la clientèle par un service de qualité.
- **Diplôme** : Titulaire d'un CAP boucherie