

Boucher (H/F)

16000 ANGOULEME [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 12 / Heure

L'entreprise

L'agence de travail temporaire leader est spécialisée dans le recrutement et la mise à disposition de personnel qualifié pour répondre aux besoins ponctuels des entreprises. Avec une expertise reconnue dans le domaine, elle accompagne ses clients dans la gestion efficace de leurs ressources humaines en proposant des solutions flexibles et adaptées.

Le poste

Actual, agence de recrutement spécialisée, recherche un(e) Boucher (h/f) pour un poste en CDI à ANGOULEME 16000 FR.

En tant que Boucher (h/f), vos missions seront les suivantes :

- Réaliser les opérations de découpage de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Contrôler et veiller à la bonne qualité des produits.
- Réaliser les tâches conformément aux fiches techniques et instructions de travail.
- Entretien votre espace de travail pour garantir un environnement propre et sécurisé.
- Effectuer la vente de produits de boucherie en assurant un service client de qualité.

Pour réussir dans ce poste, vous devez posséder les compétences suivantes :

- Savoir découper, désosser, parer et dégraisser des carcasses et des pièces de viande.
- Utiliser les différents outils de découpage avec précision.
- Respecter les règles strictes d'hygiène, sécurité et traçabilité alimentaire.
- Maintenir votre poste de travail en parfait état.

Nous recherchons des candidats dynamiques, réactifs et appréciant le travail en équipe. Si vous êtes ponctuel(le) et motivé(e) à apprendre, n'hésitez pas à nous contacter dès maintenant ! Notre équipe de recruteurs est là pour répondre à toutes vos questions et vous accompagner tout au long de votre vie professionnelle chez Leader.

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boucher (h/f) :

Nous recherchons un candidat avec un niveau d'étude au minimum de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent, démontrant ainsi une solide formation dans le domaine de la boucherie. Une expérience professionnelle d'au plus 1 an serait un atout pour ce poste.