

Boucher (H/F)

42000 ST ETIENNE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

L'agence Ergalis Grande Distribution propose des solutions de recrutement spécialisées dans le secteur de la grande distribution. Grâce à son expertise et son réseau étendu, elle aide les entreprises à trouver les talents adéquats pour des missions temporaires dans ce domaine dynamique. Nous recherchons pour de nos clients bien connu du public un boucher dès que possible.

Le poste

ERGalIS GD LOIRE recrute un Boucher (h/f) pour un poste sur le **secteur de SAINT-ETIENNE**.

En tant que boucher, vous serez chargé de la découpe, de la préparation et de la vente des produits carnés. Vous devrez sélectionner des morceaux de viande de ****qualité****, assurer une découpe précise selon les demandes des clients tout en respectant les ****normes d'hygiène**** et de sécurité alimentaire.

Outre la découpe, vous serez responsable de la préparation de divers produits transformés tels que des saucisses, des steaks hachés et des marinades. Vous conseillerez également les clients sur les pratiques de cuisson en leur fournissant des recettes et recommandations.

Un bon boucher doit entretenir des relations de confiance avec sa clientèle en offrant un service personnalisé. La propreté de l'environnement est primordiale pour garantir un espace de travail sain.

Ce contrat d'une durée d'1 semaine débutera **dès que possible**. Ce poste est à temps plein avec 35 heures par semaine.

N'hésitez pas à postuler sur cette annonce et nous vous recontacterons pour échanger !

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous sommes à la recherche d'un Boucher (h/f) compétent et passionné pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal devra posséder le diplôme adéquat ainsi que les compétences suivantes :

- Maîtrise des techniques de découpe de la viande avec un minimum d'expérience dans le domaine.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- Capacité à travailler efficacement en équipe tout en maintenant un haut niveau de professionnalisme.