

Boucher (H/F)

54350 MONT ST MARTIN [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Ergalis GD est une agence de recrutement et intérim spécialisée dans les Métiers de Bouche et la Grande Distribution. Elle recherche actuellement un boucher (H/F) pour l'un de ses clients à Mont-Saint-Martin.

Client company A: Spécialisé dans les Métiers de Bouche, ce client recherche un boucher (H/F) pour désosser, découper et préparer divers morceaux de viande, tout en veillant à la présentation des produits et au conseil client.

Le poste

Actual recrute un Boucher (h/f) passionné et expérimenté pour rejoindre notre équipe à MONT ST MARTIN 54350 FR.

En tant que Boucher (h/f), vous aurez des responsabilités variées telles que :

- Désosser les pièces de viande, découper et dénervé les morceaux, découper les carcasses, présenter les produits en vitrine,
- Sélectionner et travailler les différentes viandes, conseiller la clientèle,
- Maîtriser les différents outils et machines de découpe : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machines à scier,

Nous recherchons un profil dynamique, volontaire et polyvalent maîtrisant le secteur de la boucherie aussi bien en atelier qu'en libre-service. Ce poste exige également le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Statut : employé ou agent de maîtrise selon profil.

Rémunération selon profil.

Avantages du magasin : chèques déjeuner, réductions sur les produits lors de votre passage en caisse, horaires variables (poste du matin, journée ou fermeture).

Date de début du contrat : 9 décembre 2024.

Venez rejoindre Actual et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à nos clients dans le domaine de la boucherie !

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant un niveau d'études de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent et ayant une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine.

Le candidat idéal devra maîtriser les techniques de découpe, connaître les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que posséder des compétences en gestion des stocks et en relation clientèle. Une passion pour la cuisine et des qualités telles que la rigueur, la créativité et le sens du détail sont également des atouts essentiels pour ce poste.