

Boucher (H/F)


54500 VANDOEUVRE LES NANCY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 semaines

 € 12.5 / Heure

L'entreprise

ERGALIS GD est un expert du travail temporaire spécialisé dans le recrutement et la fidélisation de professionnels qualifiés pour le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche.

Nous recrutons pour l'un de nos clients, un expert en viandes à Nancy pour une mission intérimaire.

Le poste

Boucher (h/f) à Nancy - Mission intérimaire

L'agence ERGALIS GD, spécialisée dans le travail temporaire, recherche actuellement un Boucher H/F pour l'un de ses clients à Nancy. Si vous êtes passionné par les métiers de bouche et que vous possédez une première expérience significative, cette mission est faite pour vous !

Description du poste :

En tant que Boucher H/F, vous serez amené(e) à désosser les pièces de viande, découper et dénervier les morceaux, maîtriser les outils de découpe, présenter les produits en vitrine, sélectionner et travailler différentes viandes, préparer les produits bouchers et traiteurs, entre autres tâches. Votre rôle sera également de conseiller et fidéliser la clientèle tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne dynamique, volontaire avec d'excellentes qualités relationnelles pour satisfaire une clientèle exigeante. La maîtrise du secteur de la boucherie est indispensable ainsi que la passion pour les produits de qualité.

AVANTAGES :

- Compte épargne temps (12% annuel)
- Mutuelle d'entreprise
- 10% d'indemnités de fin de mission
- 10% d'indemnités de congés payés

-Acompte possible

-CE (Billetterie, club vacances..)

-Service d'aide dédié aux intérimaires (accès aux missions, santé et sécurité, logement, crédit/budget, service social)

N'hésitez plus et rejoignez notre équipe en postulant dès maintenant !

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant une expérience professionnelle REUSSIE dans le domaine. Le candidat idéal devra maîtriser les compétences suivantes :

Coupe de viande: Le candidat doit avoir une solide expérience dans la découpe de viande, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Connaissance des produits: Le candidat devra avoir une excellente connaissance des différentes viandes, ainsi que des techniques de cuisson adaptées à chacune.

Maîtriser les différents outils et machines de découpe : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machines à scier

Nous recherchons un profil autonome, rigoureux et passionné par son métier, capable de travailler efficacement en équipe. Si vous correspondez à ce profil, n'hésitez pas à postuler!