

Boucher (H/F)

24750 TRELISSAC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 30/12/2024

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.88 / Heure

L'entreprise

Notre client est une enseigne de la grande distribution. Le rayon boucherie est au cœur de la fidélisation de ses clients et son objectif est d'offrir un service de qualité. Vous en serez les ambassadeurs.

Le poste

Veaux, vaches, cochons, volailles, n'ont plus de secret pour vous? Vous êtes passionné par votre métier? Alors, notre client vous attend pour intégrer son équipe

Vous aurez une mission essentielle : découper, préparer et transformer les viandes avec soin et expertise. Vous serez également vigilant sur la traçabilité des produits, garant de la présentation du rayon et du respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour offrir une viande d'exception aux clients. Votre rôle ira au-delà de la simple découpe, car vous devrez conseiller et fidéliser votre clientèle en partageant votre passion pour les meilleurs morceaux.

Les horaires de travail sont variables, du lundi au samedi, à définir selon les plannings.

Le profil recherché

Vous souhaitez mettre en pratique tous les gestes et conseils pour lesquels vous avez été formés? ou vous êtes déjà un professionnel aiguisé? Motivé par l'envie de faire plaisir aux clients?

Faites nous signe, contactez nous directement à l'agence, ou postuler à l'annonce. Sans attendre.

Les avantages à travailler avec ACTUAL Périgueux :
Une relation de proximité avec Frédérique et Karine, une politique de fidélisation appréciée par nos salariés (Equipements de qualité, des vêtements de travail variés), prise en charge de la mutuelle pour les plus fidèles...), offre de parrainage (chèques cadeaux), livret ACTUAL rémunéré à 12 % l'année. Et plus encore...
A bientôt!