

Boucher (H/F)

54000 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 mois

L'entreprise

ERGALIS GD est une agence d'emploi spécialisée dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche, recrutant et fidélisant des professionnels qualifiés et compétents pour des missions temporaires.

Client company A: Spécialiste de la grande distribution, ce client recherche un Boucher H/F à Nancy pour une mission intérimaire, avec des responsabilités telles que le désossage, la découpe et la présentation des produits, ainsi que le conseil et la fidélisation de la clientèle

Le poste

ERGALIS est à la recherche d'un(e) Boucher (h/f) pour une mission intérimaire à Nancy (54000). En collaboration avec ERGALIS GD Nancy, vous aurez l'opportunité de mettre en avant vos compétences dans le domaine de la boucherie.

En tant que Boucher (h/f), vous serez amené(e) à effectuer des tâches variées telles que : désosser les pièces de viande, découper et dénervier les morceaux, présenter les produits en vitrine, sélectionner et travailler les différentes viandes, conseiller la clientèle, maîtriser les outils et machines de découpe, etc.

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

ERGALIS GD Nancy recherche un(e) Boucher (h/f) pour une mission intérimaire à Nancy.

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

Désosser les pièces de viande, découper et dénervier 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

etc..

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. Ce poste est à pourvoir dès que possible à durée variable selon les disponibilités du candidat.

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)
- Tu te reconnais dans cette description ?
N'hésite plus et postule à cette offre !

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat avec un niveau d'étude correspondant à un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine est requise.

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!