


## Boucher (H/F)

28100 DREUX [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 22500 / Heure

### L'entreprise

Rejoignez-nous pour débiter l'année en beauté ! Si vous êtes un boucher passionné, précis et attentif aux besoins de vos clients, cette opportunité est faite pour vous ! Rejoignez une équipe dynamique et contribuez à offrir des produits de qualité pour célébrer le début d'année.

Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients. Fort d'un réseau multi-formats de plus de 14 000 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire.

### Le poste

ERGALIS, acteur majeur du recrutement et du travail temporaire, accompagne chaque année près de 20 000 candidats en CDI, CDD, Intérim et CDI Intérimaire. Pour répondre à la demande exceptionnelle en début d'année, notre agence ERGALIS GD PARIS recherche un BOUCHER (H/F) pour l'un de ses clients, un acteur de la grande distribution situé dans le 28.

Vos missions pour la période du Nouvel An et du début d'année :

Respect des normes de qualité et d'hygiène : Assurer le respect des normes strictes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire, avec une attention particulière à la gestion des produits périssables après les fêtes de fin d'année. Découpe de viandes pour les repas de début d'année : Réaliser la découpe de viandes traditionnelles pour les repas du Nouvel An, tels que le chapon, le gigot, le rôti, et autres spécialités, avec précision et en respectant les techniques appropriées. Préparation des morceaux de viande pour le rayon : Découper et préparer les morceaux de viande spécifiques pour les menus de début d'année, en mettant l'accent sur la qualité et la présentation pour satisfaire les clients recherchant des produits exceptionnels pour leurs repas post-fêtes. Mise en place et gestion du rayon : Veiller à la bonne présentation et à la fraîcheur des produits dans le rayon, en assurant une présentation attrayante des viandes et des produits frais qui séduiront les clients en ce début d'année. Préparation des commandes spéciales : Gérer et préparer les commandes spécifiques des clients, telles que les viandes farcies, les rôtis personnalisés ou autres plats typiques de début d'année. Satisfaction et fidélisation de la clientèle : Accueillir les clients avec le sourire, les conseiller sur les meilleurs produits pour leurs repas de début d'année, et veiller à leur satisfaction pour favoriser la fidélisation à long terme.

### Le profil recherché

Passionné par la boucherie de qualité : Vous êtes un professionnel passionné par la découpe et la préparation des viandes, avec un goût particulier pour les viandes de saison, idéales pour les repas de début d'année. Compétences techniques confirmées : Vous maîtrisez les techniques de découpe, de préparation et de présentation des viandes, et êtes capable d'adapter vos méthodes à des produits spécifiques pour le début d'année. Rigoureux et attentif à la qualité : Vous veillez à la fraîcheur et à la présentation des produits, avec une attention particulière à la qualité des viandes proposées pour les repas de début d'année. Bon relationnel et sens du service : Vous aimez conseiller vos clients, répondre à leurs attentes et leur offrir des solutions personnalisées pour leurs repas du Nouvel An. Votre objectif est d'assurer une expérience client exceptionnelle. Expérience en grande distribution : Vous avez une expérience confirmée en tant que boucher, idéalement acquise dans le secteur de la grande distribution, et êtes habitué à travailler lors de périodes de forte affluence comme celles du début d'année. Dynamique et flexible : Vous êtes disponible pour travailler en horaires décalés et le week-end, pour répondre aux besoins accrus de la clientèle après les fêtes.

Le permis B est obligatoire !