

Boucher (H/F)

54220 MALZEVILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 10 jours

€ 1/Heure

L'entreprise

Nous vous proposons d'intégrer une enseigne dynamique où le savoir-faire est mis en avant. En rejoignant ERGALIS GD, vous bénéficiez de nombreux avantages :

- 10% d'indemnité de fin de mission + 10% d'indemnité de congés payés
- Possibilité d'acompte à la semaine
- Accès à un Comité d'Entreprise (cinéma à tarif réduit, club vacances, etc.)
- Aide et services dédiés : mutuelle, logement, garde d'enfant, prêt de véhicule
- Livret d'épargne rémunéré à 12%
- Programme de parrainage attractif

Prêt(e) à relever ce défi ?

Postulez dès maintenant !

Le poste

Durée des missions : variable selon vos disponibilités

Vos missions principales :

Désosser, découper et dénervier les pièces de viande avec précision.

Effectuer la découpe des carcasses et mettre en valeur les produits en vitrine.

Sélectionner et travailler différentes viandes en assurant leur qualité.

Conseiller la clientèle avec expertise sur les choix de viande et modes de cuisson.

Maîtriser l'utilisation des outils et machines de découpe : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machines à scier.

Veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le profil recherché

Le candidat idéal devra démontrer :

- **Expérience requise** : une expérience significative et réussie dans le domaine de la boucherie.
- **Compétences** : parfaite maîtrise des techniques de découpe et de transformation de la viande.
- **Qualités** : autonomie, rigueur et passion pour le métier.
- **Capacités** : aisance relationnelle, travail en équipe et souci du détail.