

Boucher (H/F)

63540 ROMAGNAT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 13 / Heure

L'entreprise

Les agences de recrutement **Ergalis sont spécialisées dans les secteurs de la Grande Distribution et des Métiers de bouche**. Grâce à leur expertise, elles disposent d'une connaissance approfondie des enseignes avec lesquelles elles collaborent, maîtrisent leurs besoins, leurs modèles de fonctionnement et les particularités de leur secteur. Elles offrent des solutions sur mesure en **intérim, recrutement, accompagnement et formation**, tout en veillant à la prévention des risques spécifiques à ces domaines.

En rejoignant Ergalis, vous bénéficierez de nombreux avantages, tels que :

- Dispositifs d'aides à la mobilité, au logement, à la santé, à la garde d'enfants
- Livret d'épargne rémunéré à 12 %/an accessible à tout moment,
- CSE,
- Mutuelle et prévoyance,
- Indemnités kilométriques,
- Indemnités de fin de mission,
- Indemnités de congés payés
- Acomptes de paie hebdomadaires si nécessaire.

Convaincus que vous êtes nos meilleurs ambassadeurs, nous tenons à **récompenser votre fidélité** ! Chaque nouveau professionnel recommandé par vos soins vous donnera droit à notre offre de **parrainage** ainsi qu'à des **chèques fidélité**.

Vous aurez également l'opportunité de participer à notre **fête de l'intérimaire** !

Le poste

Votre agence Ergalis recrute pour l'un de ses clients un **boucher (H/F)** pour un poste situé dans le secteur du Puy-de-Dôme.

Le poste est à pourvoir en **contrat de mission temporaire**, avec une durée hebdomadaire de **35 heures**.

Le salaire horaire proposé varie entre 12 et 14 euros.

Vous serez responsable de :

- Désosser les pièces de viande,
- Découper et dénervier les morceaux de viande,
- Maîtriser les différents outils et machines de découpe : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machine à scier,
- Présenter les produits en vitrine et valoriser les articles,
- Éventuellement, cuisiner des plats dans le cadre de la partie traiteur,
- Accueillir la clientèle, l'informer sur l'origine des viandes, la conseiller et la fidéliser,
- Respecter avec rigueur les règles d'hygiène (nettoyage des outils et de l'environnement de travail) et de sécurité alimentaire.

Le profil recherché

Adroit et méticuleux, vous avez un sens prononcé du commerce et excellez dans l'entretien de relations professionnelles. Vous aimez transmettre votre passion pour vos produits.

Vous maîtrisez parfaitement le secteur de la boucherie et ses exigences, notamment les horaires, les températures froides, le port de charges lourdes et la station debout prolongée.

Vous êtes titulaire d'un **CAP en boucherie**.