

Boucher (H/F)

83600 Fréjus

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual les Arcs recherche, pour un de ses clients de grande distribution, un (e) boucher sur le secteur de Fréjus

Le poste

Nous sommes à la recherche d'un Boucher expérimenté pour notre client, acteur de la grande distribution.

Vous serez en charge de:

- Réaliser les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Réceptionner les carcasses, les pièces de viande et contrôler les produits
- Découper les carcasses, les pièces de viande et les préparer (désossage, parage, ...)
- Détailler, trancher ou hacher des pièces de viande et réaliser des rôtis, paupiettes, merguez, saucisses, ...

Horaires : 14h-20h du lundi au samedi

Le profil recherché

Votre personnalité :

Si vous êtes de nature consciencieuse et sérieuse, vous êtes habile et avez un bon relationnel client, le poste de Boucher (h/f) vous intéresse, lisez la suite vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Votre parcours :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP à Bac en Boucherie ou justifiant d'une expérience dans ce métier vous souhaitez intégrer un poste polyvalent.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions !

Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !