

Boucher (H/F)

56000 VANNES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

L'agence Actual Experts GD collabore avec une entreprise spécialisée dans les hypermarchés, bénéficiant du soutien de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons actuellement un Boucher (h/f) pour rejoindre l'équipe d'un de nos clients à Vannes. En tant que boucher, votre mission consistera à découper, préparer et transformer les viandes tout en veillant à la traçabilité des produits. Vous serez également responsable de la présentation du rayon et de sa mise en valeur.

Il est crucial d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir une viande de qualité aux clients. Votre rôle ira au-delà de la simple vente ; vous devrez conseiller et fidéliser votre clientèle en partageant votre expertise sur les meilleurs morceaux avec passion.

Ce poste requiert une implication dans la gestion des marchandises du rayon, assurant ainsi un achalandage attractif pour vos clients. Les horaires sont variables du lundi au samedi, sur une base de 35 heures par semaine.

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Boucher(e) passionné(e) par son métier, doté(e) d'une expérience significative dans le domaine de la boucherie. Le(la) candidat(e) idéal(e) devra maîtriser différentes techniques de découpe et de préparation de la viande, ainsi que la connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

La créativité et le sens de l'esthétique sont des atouts essentiels pour ce poste, permettant au(la) Boucher(ère) de proposer des présentations attractives en vitrine.

La capacité à travailler en équipe est primordiale, tout comme l'autonomie dans l'organisation du travail quotidien. Le(la) Boucher(ère) devra faire preuve d'efficacité et de précision dans son travail, tout en respectant les délais impartis.

Maîtriser les techniques de désossage, parage et ficelage est indispensable. Une connaissance des produits carnés, leur provenance et leurs spécificités gustatives est un véritable plus.