

Boucher (H/F)

56100 LORIENT [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

Notre client est une enseigne de la grande distribution. le rayon boucherie est au cœur de la fidélisation de ses clients et son objectif est d'offrir un service de qualité. Vous en serez les ambassadeurs.

Ergalis GD Vannes, est une entreprise renommée située au 17 Allée François-Joseph Broussais, 56000 Vannes, dédiée à offrir des solutions de recrutement de qualité. Avec un réseau de 600 agences à travers le pays, Ergalis GD Vannes se distingue par son professionnalisme et son engagement envers ses clients et ses candidats. En plus de ses agences, elle dispose de 3 écoles de formation et 3 cabinets spécialisés dans le recrutement.

Avec une équipe dynamique comptant 3550 collaborateurs passionnés, l'agence Ergalis GD Vannes s'engage à fournir des services sur mesure répondant aux besoins spécifiques de chaque entreprise et candidat. La diversité des profils au sein de l'équipe garantit un accompagnement personnalisé pour chaque mission de recrutement.

L'excellence opérationnelle et la satisfaction client sont au cœur des valeurs de l'entreprise. Chaque membre de l'équipe s'efforce continuellement d'atteindre les plus hauts standards de qualité, ce qui en fait un acteur incontournable sur le marché du recrutement en France.

Au sein d'un environnement stimulant et collaboratif, l'équipe d'Ergalis GD Vannes travaille avec passion pour créer des opportunités professionnelles enrichissantes et durables pour les candidats tout en aidant les entreprises à trouver les talents dont ils ont besoin pour prospérer.

Le poste

Ergalis recherche actuellement un Boucher (h/f) passionné pour rejoindre une enseigne de grande distribution à Lorient 56100, FR.

Dans ce rôle, vous serez responsable de découper, préparer et transformer les viandes avec précision. Vous devrez également veiller à la traçabilité des produits tout en assurant la présentation attrayante du rayon. Votre engagement envers les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sera primordial pour garantir une qualité irréprochable aux clients.

Votre expertise vous permettra de conseiller et fidéliser votre clientèle en partageant votre connaissance des meilleurs morceaux avec passion. De plus, vous participerez activement à la gestion des marchandises du rayon pour assurer un assortiment attractif.

Les horaires sont variables, du lundi au samedi, avec une charge de travail de 35 heures par semaine.

Quels sont vos avantages Ergalis ?

- Livret Epargne à 12%
- Mutuelle
- Prime de parrainage
- Comité d'entreprise
- Votre espace personnel MyActual (contrats, bulletins de salaire, gestion du livret épargne, gestion des acomptes...)
- FASTT : location de véhicules, garde d'enfants, logement, service social

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boucher (h/f) :

Nous recherchons un boucher passionné par son métier, doté d'une solide expérience en découpe de viande et en préparation de produits carnés. Le candidat idéal devra maîtriser les différentes techniques de désossage, parage et conditionnement des viandes.

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est impérative, ainsi qu'une capacité à maintenir un environnement de travail propre et organisé. Le candidat doit être rigoureux, ayant le souci du détail pour garantir la qualité des produits proposés à une clientèle exigeante.

L'autonomie et la capacité à travailler en équipe sont des qualités essentielles pour ce poste. Le candidat devra également être polyvalent, apte à s'adapter aux variations de la demande et aux différents types de viandes à traiter.

Nous recherchons une personne dynamique, ayant le sens du service client, capable de conseiller vos clients sur le choix des morceaux et les modes de cuisson appropriés. La maîtrise des outils professionnels tels que les couteaux et les scies est requise.