

## Boucher (H/F)

56400 AURAY [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 fait partie d'un réseau de 600 agences, avec 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, employant un total de 3550 collaborateurs.

### Le poste

Nous recrutons un Boucher (h/f) passionné pour rejoindre l'équipe d'un de nos clients sur le secteur d'AURAY.

En tant que Boucher, vous aurez une mission essentielle : découper, préparer et transformer les viandes avec soin et expertise. Vous serez également responsable de la traçabilité des produits, de la présentation du rayon et du respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour offrir une viande d'exception aux clients.

Votre rôle ira au-delà de la simple découpe, car vous devrez conseiller et fidéliser votre clientèle en partageant votre passion pour les meilleurs morceaux. De plus, vous participerez activement à la gestion des marchandises du rayon pour garantir une expérience d'achat attrayante.

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 :

Nous recherchons un Boucher (h/f) passionné par son métier et doté d'une solide expérience dans le domaine de la boucherie. Le candidat idéal devra maîtriser diverses compétences essentielles pour ce poste.

Compétences requises :

Découpe de viande : Le candidat doit posséder une expertise avérée dans la découpe de viande, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Gestion des stocks : Une bonne connaissance en gestion des stocks est primordiale pour assurer un approvisionnement optimal et éviter les ruptures.

Conseil client : Capacité à conseiller les clients sur le choix des produits, les modes de cuisson et les recettes adaptées.

Polyvalence : Être capable d'effectuer différentes tâches en boucherie, telles que la préparation des commandes, l'étiquetage des produits, etc.

Rigueur et organisation : Aptitude à travailler de manière rigoureuse tout en respectant les normes de qualité établies.

Niveau d'expertise requis :

Pour ce poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat ayant au minimum un an d'expérience dans le secteur de la boucherie. Une formation professionnelle en boucherie ou une expérience équivalente est exigée. La maîtrise des techniques de découpe, la connaissance des différents types de viande et leur manipulation sont indispensables pour ce poste.

Ce poste requiert également une excellente capacité à travailler en équipe ainsi qu'un sens du service client développé. Si vous êtes passionné par la boucherie et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique, n'hésitez pas à postuler !