

Boucher (H/F)

44110 CHATEAUBRIANT [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

L'entreprise

Notre client est une enseigne de la grande distribution. le rayon boucherie est au cœur de la fidelisation 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 à l'adresse 17 Allée François-Joseph Broussais, 56000 Vannes. Avec un total de 600 agences, 3 écoles de formation, et 3 cabinets de recrutement, notre société se distingue par son envergure et son professionnalisme. Forte d'une équipe de 3550 collaborateurs dévoués, notre entreprise s'engage à offrir des services de recrutement et de formation de premier ordre. Nous valorisons l'excellence, l'innovation et la satisfaction client, ce qui nous permet de nous positionner comme un acteur majeur sur le marché. Rejoindre Ergalis GD Vannes, c'est intégrer un environnement dynamique où les opportunités d'évolution professionnelle sont nombreuses. Nous sommes fiers de notre expertise et de notre engagement envers nos clients et nos collaborateurs.

Le poste

L'agence Ergalis GD Vannes propose un poste de Boucher (h/f) à CHATEAUBRIANT 44110 FR.

Nous recherchons un professionnel passionné pour découper, préparer et transformer les viandes avec soin. Votre mission inclut également veiller à la traçabilité des produits, assurer la présentation du rayon, et appliquer strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre rôle ne se limite pas à la découpe, mais englobe aussi le conseil personnalisé aux clients pour les fidéliser. Votre expertise des morceaux de viande de qualité fera toute la différence. Ce poste exige un engagement sur 1 mois, du lundi au samedi.

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

Nous sommes à la recherche d'un boucher (h/f) passionné par son métier, possédant une expérience significative dans le domaine de la boucherie. Le candidat idéal devra maîtriser parfaitement les différentes techniques de découpe, de préparation et de présentation des viandes.

Le candidat devra démontrer une excellente connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur. Une capacité à travailler sous pression, tout en maintenant un haut niveau de qualité, sera également essentielle pour ce poste.

Une forte expertise dans le choix des pièces de viande, ainsi qu'une aptitude à conseiller et fidéliser la clientèle, seront des atouts majeurs pour réussir dans ce rôle.

La maîtrise des outils et équipements spécifiques à la boucherie est requise, tout comme la capacité à s'adapter rapidement aux demandes des clients. La créativité et le sens du détail sont également des qualités appréciées pour ce poste.

Une formation en boucherie ou une expérience équivalente est indispensable. La capacité à travailler en équipe, tout en étant autonome dans l'exécution des tâches assignées, sera un critère déterminant dans le processus de sélection du candidat idéal.