

Boucher (H/F)

44770 LA PLAINE SUR MER [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 un Boucher (h/f) passionné pour rejoindre l'équipe de notre client sur le secteur de PORNIC.

En tant que Boucher, votre mission principale consistera à découper, préparer et transformer les viandes, en veillant toujours à la traçabilité des produits. Vous serez également responsable de la présentation du rayon et de sa mise en valeur, tout en appliquant rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre rôle sera essentiel pour garantir aux clients une viande de qualité. En tant qu'expert, vous saurez conseiller et fidéliser notre clientèle grâce à votre connaissance des meilleurs morceaux et votre passion pour le métier. De plus, vous participerez activement à la gestion des marchandises du rayon afin d'assurer un achalandage attractif.

Vos horaires seront variables avec une semaine de travail du lundi au samedi.

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) nécessite un candidat (h/f) possédant des compétences solides dans le domaine de la boucherie et une expertise avérée dans la manipulation des viandes. Le candidat idéal (h/f) devra maîtriser diverses techniques de découpe, de préparation et de présentation des produits carnés. Une parfaite connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour garantir la qualité des produits proposés.

Le boucher (h/f) devra également est capable de travailler efficacement sous pression. La capacité à s'adapter rapidement aux demandes des clients tout en maintenant un haut niveau de service est primordiale. Une excellente connaissance des différents types de viande, ainsi que leur utilisation dans la cuisine, est essentielle pour ce poste.

La maîtrise des outils et équipements spécifiques à la boucherie, tels que les couteaux, les hachoirs et les scies à viande, est requise. Le candidat idéal (h/f) devra être capable d'assurer un approvisionnement régulier en produits frais tout en minimisant les pertes. Une expérience préalable dans le secteur alimentaire ou en boucherie serait un atout majeur pour ce poste.

La capacité à travailler en équipe, à communiquer efficacement avec les collègues et à respecter les consignes du responsable sont des qualités essentielles recherchées.