

Boucher haguenuau (H/F)

67500 HAGUENAU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 30 jours

L'entreprise

Notre client, est une entreprise renommée du secteur de la grande distribution bénéficiant du soutien de l'agence ERGALIS, située à l'adresse 25 Avenue de l'Europe, 67300 Schiltigheim.

Le poste

Nous recherchons un Boucher (h/f) passionné et talentueux pour rejoindre notre équipe sur le secteur de Haguenau. En tant que boucher, vous serez responsable du désossage, des préparations, de la vente et des conseils clients. Votre rôle consistera à garantir la satisfaction de nos clients en leur offrant des produits de qualité supérieure. Nous valorisons le travail d'équipe, et le service clientèle exceptionnel.

Si vous êtes une personne dynamique, créative et dotée d'un excellent sens du service client, alors ce poste est fait pour vous ! Rejoignez notre entreprise renommée qui se spécialise dans la vente de produits alimentaires de qualité supérieure.

N'attendez plus pour faire partie d'une équipe professionnelle et passionnée qui valorise l'excellence et l'innovation. Postulez dès maintenant pour cette opportunité unique de faire partie d'une entreprise dynamique en pleine croissance.

L'équipe Ergalis est fière de proposer cette opportunité excitante aux bouchers talentueux cherchant à mettre en valeur leurs compétences dans un environnement stimulant et enrichissant. Rejoignez-nous dès aujourd'hui et contribuez au succès continu de notre entreprise !

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert un candidat avec un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. De plus, une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine est exigée.

Le candidat idéal pour ce poste devrait démontrer une solide expertise en matière de découpe, de préparation et de présentation des viandes. La capacité à travailler efficacement sous pression tout en maintenant des normes élevées d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle.

Des compétences en communication sont également importantes pour pouvoir interagir avec les clients et répondre à leurs besoins spécifiques en matière de viande. La capacité à travailler en équipe est un atout précieux pour assurer un bon fonctionnement du département boucherie.

Le candidat devrait être passionné par son métier, avoir le souci du détail et être capable de s'adapter rapidement aux exigences du marché.