

Boucher offre emploi boucherie (H/F)

29200 BREST [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

SODIREC est une entreprise renommée dans le secteur des supermarchés, classée sous le code d'activité 4711D. Collaborant avec l'agence Ergalis GD Brest située au 30 rue Fautras, 29200 Brest, SODIREC se distingue par sa présence et son impact significatifs.

Avec un réseau étendu de 600 agences, SODIREC offre une portée nationale inégalée, renforçant sa position de leader dans le secteur. De plus, l'entreprise investit dans la formation en gérant 3 écoles de formation, garantissant ainsi un personnel qualifié et compétent.

SODIREC bénéficie également du soutien de 3 cabinets de recrutement, assurant un processus de recrutement efficace et adapté aux besoins spécifiques de l'entreprise. Cette approche facilite la croissance continue de SODIREC qui compte actuellement 3550 collaborateurs, tous engagés à maintenir les normes élevées de l'entreprise.

Avec un engagement ferme envers l'excellence opérationnelle et la satisfaction des clients, SODIREC continue d'évoluer et d'innover dans un marché compétitif. Rejoindre cette entreprise dynamique représente une opportunité unique de contribuer à son succès continu et de faire partie d'une équipe dédiée à l'excellence.

Le poste

ERGALIS recherche un Boucher (h/f) passionné pour rejoindre une équipe dynamique à Brest 29200.

Si vous êtes un expert de la découpe, de la préparation des viandes et de la vente au rayon traditionnel, ce poste est fait pour vous ! Chez ERGALIS, ****nous valorisons vos talents**** et votre savoir-faire.

Ce contrat d'une durée d'un mois, débutant le 22 mars 2024, offre un taux horaire compétitif allant de ****12€ à 14€ brut par heure****, ainsi que des indemnités kilométriques.

Nous recherchons un professionnel respectueux des normes d'hygiène et capable de travailler ****35 heures par semaine****. Ce poste est à temps plein, idéal pour ceux qui souhaitent s'investir pleinement dans leur métier.

Rejoignez-nous dès maintenant et bénéficiez des avantages offerts par ERGALIS, tels que **CET 5%** et un **Comité d'entreprise** enrichissant.

Si vous souhaitez mettre en valeur vos compétences de Boucher dans un environnement stimulant et gratifiant, postulez dès aujourd'hui chez ERGALIS !

Le profil recherché

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

Nous sommes à la recherche d'un Boucher expérimenté avec une passion pour la boucherie et une expertise dans la manipulation de la viande. Le candidat idéal devrait posséder des compétences solides dans le désossage, la découpe et la préparation des différents types de viande. Une expérience préalable dans un environnement similaire est essentielle.

Le candidat devrait être capable de travailler de manière autonome tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Une attention particulière aux détails est cruciale pour garantir la qualité des produits proposés à nos clients.

La maîtrise des techniques de conservation et d'emballage de la viande est également requise, tout comme une bonne connaissance des différentes coupes de viande et de leur utilisation en cuisine. La capacité à suivre les instructions et les recettes avec précision est un atout majeur.

Une bonne condition physique est nécessaire pour ce poste, car il implique un travail debout prolongé et la manipulation de charges lourdes. Le sens de l'organisation, la ponctualité et l'esprit d'équipe sont des qualités appréciées chez nos futurs collaborateurs.

Nous recherchons un individu motivé, passionné par son métier et prêt à contribuer au succès de notre équipe boucherie. Si vous vous reconnaissez dans ce profil et que vous souhaitez rejoindre une entreprise dynamique, n'hésitez pas à postuler !