

Boucher (H/F)

16000 ANGOULEME [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 12 / Heure

L'entreprise

L'agence de travail temporaire leader est spécialisée dans la mise à disposition de personnel qualifié pour répondre aux besoins ponctuels en personnel des entreprises. Avec une expertise solide et un réseau étendu, elle propose des solutions flexibles et efficaces pour accompagner ses clients dans leurs projets.

Le poste

Rejoignez notre équipe en tant que Boucher (h/f) à ANGOULEME 16000.

Nous recherchons un(e) BOUCHER H/F en CDI passionné(e) par son métier pour rejoindre notre agence. Vos missions seront variées et stimulantes :

- Réaliser les opérations de découpe de viandes et de spécialités bouchères en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Contrôler la qualité des produits tout au long du processus.
- Suivre les fiches techniques et instructions de travail avec précision.
- Maintenir un espace de travail propre et ordonné.
- Assurer la vente des produits de boucherie avec professionnalisme.

Pour exceller dans ce rôle, vous devez maîtriser les compétences suivantes :

- Savoir découper, désosser, parer et dégraisser des carcasses et des pièces de viande.
- Utiliser efficacement les outils de découpe spécifiques à la boucherie.
- Garder un contrôle constant sur la qualité des produits.
- Respecter scrupuleusement les normes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- Maintenir votre poste de travail impeccable pour garantir une production optimale.

Nous valorisons la réactivité, le travail en équipe ainsi que la ponctualité. Si vous avez soif d'apprendre et souhaitez évoluer dans un environnement dynamique, n'hésitez pas à nous contacter rapidement ! Notre équipe dévouée se tient à votre disposition pour plus d'informations et vous accompagnera tout au long de votre carrière au sein de notre agence.

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat avec un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Il est également souhaitable que le candidat ait une expérience professionnelle.