

Boucher saison estivale (H/F)

56000 VANNES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 60 jours

 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 fidélisation de ses clients et son objectif est d'offrir un service de qualité. Vous en serez les ambassadeurs.

L'agence Ergalis GD Vannes, faisant partie du groupe Actual, se distingue par son engagement envers l'excellence. Située au 17 Allée François-Joseph Broussais, 56000 Vannes, elle fait partie d'un réseau impressionnant de 600 agences à travers le pays. En plus de ses services de recrutement, Actual dispose de 3 écoles de formation et 3 cabinets spécialisés.

Le poste

L'agence Ergalis GD Vannes recherche un Boucher (h/f) pour rejoindre une enseigne de la grande distribution à Vannes pour la saison estivale.

Dans ce rôle, vous aurez pour mission de découper, préparer et transformer les viandes, tout en veillant à la traçabilité des produits. Votre responsabilité sera également d'assurer la présentation du rayon et sa mise en valeur, en suivant rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

En tant que Boucher, vous devrez conseiller et fidéliser la clientèle grâce à votre expertise des morceaux de viande et votre passion pour le métier. De plus, vous participerez activement à la gestion des marchandises du rayon, garantissant ainsi un environnement attractif pour les clients.

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

Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

Découpe et préparation des viandes : Le candidat doit maîtriser les techniques de découpe de viande, de parage et de préparation des différentes pièces. Une expérience significative dans ce domaine est essentielle.

Hygiène et sécurité alimentaire : Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour garantir la qualité des produits proposés.

Conseil clientèle : Le sens du service client est primordial. Le candidat doit être capable de conseiller les clients sur le choix des produits, les modes de cuisson et les quantités adaptées.