



Boucher (H/F)


20137 PORTO VECCHIO [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 12 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Porto-Vecchio recherche pour l'un de ses clients un **boucher** (H/F).

Le poste

POSTE NON LOGE

Nous recherchons un **boucher** (H/F) pour l'un de nos clients, afin de renforcer son équipe durant la saison estivale et après.

Vos missions principales seront :

- **Désossage, épluchage, parage et dégraissage** des différentes pièces de viande
- **Eminçage, tranchage, ficelage** et mise en forme des morceaux destinés à la vente
- **Préparation** des viandes pour la présentation en vitrine ou en rayon
- Maîtrise des **techniques** de **coupe** et respect des normes de qualité
- Application rigoureuse des **règles d'hygiène** et de sécurité alimentaire
- **Réception** et **contrôle** des **livraisons**, gestion des **stocks** et rotation des produits
- Utilisation et entretien des **outils** de découpe et des équipements de travail

Débouché **CDI** avec les **avantages suivants** : 1700€ net/mois + 13e mois + Prime d'assiduité + Prime trimestrielle de résultats

Le profil recherché

- **Expérience** : 1 à 2 ans en boucherie
- Bonne maîtrise des techniques de boucherie (désossage, parage, ficelage)
- Capacité à travailler en équipe et autonomie dans l'organisation du travail
- Rigueur, précision et respect des normes d'hygiène