

Boucher (H/F)

44600 ST NAZAIRE [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

L'agence Actual Experts GD collabore avec une entreprise spécialisée dans les hypermarchés, bénéficiant du soutien de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

Nous recherchons un Boucher (h/f) pour rejoindre l'équipe d'un de nos clients sur le secteur de ST NAZAIRE

Votre mission :

En tant que boucher, vous serez chargé de découper, préparer et transformer les viandes, veiller à la traçabilité des produits, assurer la présentation du rayon et sa mise en valeur. Vous devrez également appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir à nos clients une viande de qualité. Votre rôle consistera aussi à conseiller et fidéliser la clientèle en partageant votre passion pour le métier.

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boucher (h/f) : Nous recherchons un boucher (h/f) passionné par son métier, doté d'une solide expérience en découpe de viande et en préparation de produits carnés. Le candidat(e) idéal(e) devra maîtriser les différentes techniques de désossage, parage et conditionnement des viandes. La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est impérative, ainsi qu'une capacité à maintenir un environnement de travail propre et organisé. Le candidat (h/f) doit être rigoureux, ayant le souci du détail pour garantir la qualité des produits proposés à une clientèle exigeante. L'autonomie et la capacité à travailler en équipe sont des qualités essentielles pour ce poste. Le candidat (h/f) devra également être polyvalent, apte à s'adapter aux variations de la demande et aux différents types de viandes à traiter. Nous recherchons une personne dynamique, ayant le sens du service client, capable de conseiller vos clients sur le choix des morceaux et les modes de cuisson appropriés. La maîtrise des outils professionnels tels que les couteaux et les scies est requise.