

Boucher (H/F)

59118 WAMBRECHIES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la grande distribution, offrant des solutions de recrutement flexibles et adaptées aux besoins des entreprises.

Découvrez une chaîne de supermarchés française qui s'engage à offrir des produits de qualité et un service client exceptionnel.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Boucher à Wambrechies (59118) ! Ce poste en CDI démarrage au plus tôt.

Horaires de travail : Vous travaillerez principalement en journée, avec des horaires pouvant débuter tôt le matin. Le travail le week-end est possible, notamment le samedi, et parfois le dimanche selon l'enseigne.

Lieu de travail : Vous évoluerez en atelier de découpe ou laboratoire et en vente, souvent en zone réfrigérée. Attendez-vous à une station debout prolongée et à la manipulation d'outils tranchants.

Conditions : Préparez-vous à travailler dans un environnement froid (environ 4°C dans les chambres de découpe) et au port de charges lourdes (pièces de viande, cartons). Le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité est impératif.

Ambiance de travail : Vous travaillerez en équipe avec d'autres bouchers, apprentis ou préparateurs, et aurez des interactions fréquentes avec les clients. Attendez-vous à un rythme soutenu, surtout en périodes de forte affluence comme les fêtes et les week-ends.

Avantages possibles : Profitez de primes d'ancienneté ou d'assiduité, d'une mutuelle d'entreprise et de réductions sur vos achats. Des formations continues peuvent être proposées pour améliorer vos compétences.

Ce poste est proposé par notre agence, spécialisée dans le recrutement de talents pour le secteur de la boucherie.

Le profil recherché

Le poste de Boucher (h/f) requiert un candidat possédant des compétences spécifiques et un haut niveau de professionnalisme.

Le candidat idéal doit avoir une excellente maîtrise des techniques de découpe et être capable de les appliquer avec précision.

Une connaissance approfondie des normes de sécurité alimentaire est indispensable pour garantir un service de qualité.

Le candidat doit également démontrer une capacité à travailler efficacement en équipe tout en maintenant une attention aux détails.

La gestion des stocks et une bonne compréhension des besoins des clients sont essentielles pour ce rôle.

Une expérience antérieure dans un environnement similaire sera considérée comme un atout majeur.