

Boucher (H/F)

59440 AVESNES SUR HELPE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence de travail temporaire spécialisée dans le secteur de la grande distribution. Elle propose des solutions adaptées aux besoins spécifiques des entreprises, en fournissant du personnel qualifié pour des missions variées.

Cette entreprise est un acteur renommé dans le secteur de la viande, reconnu pour la qualité exceptionnelle de ses produits artisanaux.

Le poste

Offre d'emploi : Boucher (h/f)

Notre agence spécialisée est ravie de vous présenter une opportunité exceptionnelle en tant que Boucher à Avesnes-sur-Helpe (59440). Ce poste vous offre la chance de travailler dans un environnement dynamique et professionnel.

Type de contrat : CDD de 3 mois à temps plein (35 heures par semaine), débutant le **plus rapidement possible**.

Horaires : Travail généralement en journée, avec des horaires pouvant commencer tôt le matin et la possibilité de travailler le week-end. La flexibilité est requise selon le type de structure.

Lieu de travail : En atelier de découpe ou laboratoire, souvent en zone réfrigérée. Attendez-vous à une station debout prolongée et à l'utilisation d'outils tranchants.

Conditions de travail : Vous évoluerez dans un environnement froid (environ 4°C) et serez amené à porter des charges. 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 si vente en direct. Le rythme est soutenu, surtout en périodes de forte affluence.

Avantages : Selon l'employeur, vous pourriez bénéficier de primes d'ancienneté ou d'assiduité, d'une mutuelle d'entreprise, de réductions sur achats/produits, et de formations continues.

Nous recherchons des candidats motivés et passionnés par leur métier. Rejoignez-nous pour enrichir votre carrière et évoluer dans un cadre stimulant.

Le profil recherché

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat avec un ensemble de compétences spécifiques.

Compétences requises :

Le candidat doit posséder une excellente maîtrise des techniques de découpe et être capable de travailler avec différents types de viandes.

Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est essentielle pour ce rôle.

La capacité à gérer les stocks et à maintenir la fraîcheur des produits est également nécessaire.

Une expérience préalable dans un environnement de boucherie sera fortement valorisée.

Nous cherchons une personne rigoureuse, autonome, et ayant un bon relationnel client pour intégrer notre équipe.