

Boucher (H/F)

44190 CLISSON [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

L'agence Actual Experts Vannes 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) passionné pour rejoindre l'équipe d'un de nos clients sur le secteur de CLISSON.

Quelles seront vos missions ?

- Découper, préparer et transformer les viandes
- Veiller à la traçabilité de vos produits
- Assurer la présentation du rayon et sa mise en valeur
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et les faire respecter afin de garantir à vos clients une viande de qualité
- Conseiller et fidéliser votre clientèle par votre connaissance des meilleurs morceaux et la passion de votre métier
- Participer à la gestion des marchandises du rayon, garantissant aussi un achalandage attractif pour vos clients.

Les horaires sont variables, du lundi au samedi.

Le profil recherché

Le candidat idéal (h/f) doit posséder plusieurs compétences clés et niveaux de maîtrise requis.

Compétences requises :

Le candidat (h/f) doit avoir une expertise en découpe de viande, avec une attention particulière aux détails pour assurer la qualité et la présentation des produits. Une maîtrise des techniques de désossage est également essentielle.

Une expérience en gestion de la chaîne d'approvisionnement et en contrôle des stocks sera fortement appréciée. Le candidat (h/f) doit être capable de travailler dans un environnement rapide tout en maintenant des normes élevées de sécurité alimentaire.

De plus, d'excellentes compétences en communication sont nécessaires pour interagir efficacement avec les clients et l'équipe, garantissant un service client exceptionnel.

Nous valorisons l'enthousiasme pour le métier de boucher et la capacité à s'adapter aux nouvelles méthodes et technologies du secteur.