

Boucher (H/F)

54700 PONT A MOUSSON [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Ergalis Grande Distribution est une agence spécialisée dans le travail temporaire, dédiée au recrutement et à la fidélisation des professionnels qualifiés dans le secteur de la grande distribution et des métiers de bouche. Elle se distingue par son expertise dans l'identification des talents et la mise en relation avec des entreprises cherchant à compléter leurs équipes avec des profils compétents.

****Présentation de l'entreprise cliente :****

Nous recrutons pour une enseigne renommée dans le secteur de la grande distribution, offrant une large gamme de produits frais et de qualité, et reconnue pour son service clientèle de proximité.

Le poste

Rejoignez l'équipe dynamique d'ERGALIS GD, spécialiste du travail temporaire, reconnue pour sa fidélisation de professionnels qualifiés dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche.

Nous cherchons actuellement un Boucher (H/F) pour une mission intérimaire à Nancy. Ce poste est une opportunité passionnante pour les candidats expérimentés et motivés.

Missions :

En tant que Boucher, vous serez responsable de :

- Désosser les pièces de viande, découper et dénervé les morceaux de viande.
- Maîtriser les outils et machines de découpe : couteaux, scies, couperets, hachoirs.
- Présenter les produits de manière attrayante en vitrine.
- Sélectionner et travailler diverses viandes, tout en conseillant et fidélisant la clientèle.
- Respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Profil recherché :

Nous recherchons un candidat dynamique, volontaire et polyvalent, avec une expérience réussie dans le domaine de la boucherie.

Votre passion pour le métier et votre capacité à travailler efficacement en équipe sont essentielles.

Exigences :

- Solide expérience en découpe de viande selon les normes d'hygiène.
- Excellente connaissance des produits et techniques de cuisson.
- Autonomie, rigueur et passion pour le métier.

Ce poste est à pourvoir dès que possible pour une durée d'un mois, avec un temps de travail de 35 heures par semaine. Si vous vous reconnaissez dans cette description, n'hésitez plus et postulez dès maintenant !

Date de début : 23 avril 2025

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le profil idéal doit posséder les compétences suivantes :

Découpe de viande : Expertise requise pour assurer une découpe précise et efficace.

Connaissance des normes d'hygiène : Maîtrise indispensable pour garantir la sécurité alimentaire.

Service à la clientèle : Aptitude à offrir un excellent service et à conseiller les clients.

Gestion des stocks : Compétence nécessaire pour maintenir un inventaire optimal.

Travail en équipe : Capacité à collaborer efficacement avec les collègues.

Nous valorisons particulièrement les candidats ayant une expérience confirmée dans le domaine et une passion pour l'artisanat de qualité.