

Boucher (H/F)

54220 MALZEVILLE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 10 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 1 / Heure

L'entreprise

ERGALIS GD est une agence d'emploi spécialisée dans la Grande Distribution et les métiers de bouche, recrutant et fidélisant des professionnels qualifiés.

Nous recrutons pour l'un de nos clients, un supermarché situé à Maxéville, un Boucher H/F pour une mission intérimaire. Le candidat idéal devra maîtriser la boucherie, être dynamique, avoir de bonnes qualités relationnelles et aimer partager sa passion pour les produits. Si vous vous

Le poste

ERGALIS GD NANCY recrute un Boucher (h/f) pour des missions intérim.

ERGALIS GD Nancy recherche un(e) Boucher (h/f) pour une mission intérimaire à Nancy.

En tant que Boucher (h/f), vous aurez des responsabilités variées telles que :

Désosser les pièces de viande, découper et dénervier les morceaux, découper les carcasses, présenter les produits en vitrine,

Sélectionner et travailler les différentes viandes, conseiller la clientèle,

Maîtriser les différents outils et machines de découpe : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machines à scier

etc..

Nous recherchons un profil dynamique, volontaire et polyvalent maîtrisant le secteur de la boucherie aussi bien en atelier qu'en libre service.

Ce poste exige également le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ce poste est à pourvoir dès que possible à durée variable selon les disponibilités du candidat.

AVANTAGES :

Compte épargne temps (12% annuel)

Mutuelle d'entreprise

10% d'indemnités de fin de mission

10% d'indemnités de congés payés

Acompte possible

CE (Billetterie, club vacances..)

Service d'aide dédié aux intérimaires (accès aux missions, santé et sécurité, logement, crédit/budget, service social)

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Boucher (h/f) :

Nous recherchons un candidat possédant un niveau d'étude de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent, ainsi qu'une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine de la boucherie. Le candidat idéal devra maîtriser les techniques de découpe, avoir une connaissance approfondie des différentes viandes et des normes d'hygiène alimentaire.

Pour le poste de Boucher (h/f), nous recherchons un candidat possédant une expérience professionnelle REUSSIE dans le domaine. Le candidat idéal devra maîtriser les compétences suivantes :

Coupe de viande: Le candidat doit avoir une solide expérience dans la découpe de viande, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Connaissance des produits: Le candidat devra avoir une excellente connaissance des différentes viandes, ainsi que des techniques de cuisson adaptées à chacune.

Maîtriser les différents outils et machines de découpe : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machines à scier

Nous recherchons un profil autonome, rigoureux et passionné par son métier, capable de travailler efficacement en équipe. Si vous correspondez à ce profil, n'hésitez pas à postuler!