

Boucher (H/F)

44390 NORT SUR ERDRE [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 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 NORT SUR ERDRE. 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

Nous recherchons un boucher (h/f) passionné par son métier, doté d'une solide expérience en découpe de viande et en préparation de produits carnés.

Le candidat(e) idéal(e) devra maîtriser les différentes techniques de désossage, parage et conditionnement des viandes. La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est impérative, ainsi qu'une capacité à maintenir un environnement de travail propre et organisé. Le candidat (h/f) doit être rigoureux, ayant le souci du détail pour garantir la qualité des produits proposés à une clientèle exigeante.

L'autonomie et la capacité à travailler en équipe sont des qualités essentielles pour ce poste. Le candidat (h/f) devra également être polyvalent, apte à s'adapter aux variations de la demande et aux différents types de viandes à traiter.

Nous recherchons une personne dynamique, ayant le sens du service client, capable de conseiller vos clients sur le choix des morceaux et les modes de cuisson appropriés. La maîtrise des outils professionnels tels que les couteaux et les scies est requise.