

Boucher (H/F)

54110 DOMBASLE SUR MEURTHE [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 d'emploi temporaire spécialisée dans le recrutement et la fidélisation de professionnels qualifiés dans le secteur de la grande distribution et des métiers de bouche. Elle offre des solutions adaptées pour répondre aux besoins spécifiques de ses clients.

Pour l'un de nos clients, un supermarché de renom, nous recherchons un boucher H/F à Dombasle pour une mission intérimaire.

Le poste

ERGALIS GD, expert en travail temporaire, recrute des professionnels qualifiés dans le secteur de la Grande Distribution et des métiers de bouche. Nous recherchons un Boucher (H/F) pour une mission intérimaire à Dombasle et ses environs.

En tant que Boucher (H/F), vos missions incluront :

- Désosser et découper les pièces de viande
- Maîtriser les outils et machines de découpe : couteaux, scies, hachoirs
- Présenter les produits en vitrine et conseiller la clientèle
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Profil recherché :

- Expérience réussie dans la boucherie
- Connaissance approfondie des viandes et techniques de cuisson
- Dynamique, volontaire, avec de bonnes qualités relationnelles

Ce poste est à pourvoir dès que possible pour une durée variable selon vos disponibilités. Si vous êtes passionné et autonome, n'hésitez plus et postulez !

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

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f) avec les compétences et expériences suivantes :

Niveau d'étude requis : Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent.

Expérience professionnelle : 1 à 2 ans d'expérience dans le domaine.

Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise des techniques de boucherie et une capacité à travailler de manière autonome tout en respectant les normes de sécurité 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!