

Boucher (H/F)

38630 Les Avenieres Veyrins Thuellin [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

L'entreprise

Cette entreprise s'est développée et diversifiée dans différents domaines, notamment la distribution de biens de consommation. Aujourd'hui, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, Actual group est un groupe français qui milite chaque jour pour faciliter le droit au travail pour tous. L'agence Actual Les Abrets est une agence généraliste composée de 4 personnes.

Le poste

Actual, entreprise de recrutement, recherche actuellement un Boucher (h/f).

En tant que Boucher (h/f), vous serez amené(e) à :

- **préparer et désosser** les pièces à la découpe,
- **trier et tailler** la viande avec précision,
- **conditionner** la viande,
- **valoriser** l'espace de vente en disposant les produits de manière attrayante.

Vous participerez également à l'entretien du matériel et des équipements, assurant ainsi un environnement de travail propre et sécurisé.

Ce poste est à pourvoir en **temps plein (35h/semaines) du Lundi au Samedi.**

SALAIRE + IFM +CP

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- 10% d'IFM et 10% d'ICP + Autres primes -> Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles.

N'attendez plus pour rejoindre notre équipe passionnée chez Actual et contribuer au succès de notre clientèle exigeante. Postulez dès maintenant!

Le profil recherché

En tant que Boucher (H/F), vous devrez posséder les compétences suivantes :

Compétences requises :

- **Montage et réapprovisionnement** de rayon.
- **Remballe** de rayon.
- **Maîtrise de la découpe** de viande et des différentes techniques de boucherie.
- **Connaissance approfondie** des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- **Capacité à travailler** efficacement en équipe tout en étant autonome.

Pour le poste de **boucher (h/f)**, nous recherchons un candidat avec un **niveau d'études BEP/CAP** ou équivalent, débutant(e) accepté(e).