

Boucher (H/F)

83440 FAYENCE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

Notre client est une entreprise de grande distribution ayant une large gamme de produits à la fois responsable, de qualité et à prix bas et privilégiant les produits régionaux.

Le poste

Nous sommes à la recherche d'un Boucher expérimenté pour notre client, acteur de la grande distribution.

Vous serez en charge de:

- Réaliser les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Réceptionner les carcasses, les pièces de viande et contrôler les produits
- Découper les carcasses, les pièces de viande et les préparer (désossage, parage, ...)
- Détailler, trancher ou hacher des pièces de viande et réaliser des rôtis, paupiettes, merguez, saucisses et toute autre préparation demandée par le chef boucher.

Salaire : 13€/heure

Horaires : 6h 12h ou 14h 20h

Avantages : **10%** d'indemnités de fin de mission + **10%** d'indemnités de congés payés.
Acompte à la semaine sur demande. Autres aides et services : Mutuelle - Logement - Garde d'enfants - Rejoignez Actual et bénéficiez d'un taux d'intérêt de **12%** par an avec notre Livret Actual.

A vous de jouer, envoyez-nous votre candidature ou contactez-nous par téléphone !

Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP en boucherie.

Vous avez 1 à 2 ans d'expérience en boucherie.

Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité.

Vous êtes passionné par votre métier et par la relation client. Vous êtes respectueux des règles, méthodique et polyvalent à tous les postes de fabrication et de préparation avec professionnalisme. Vous savez travailler en équipe également en toute autonomie.