

Boucher (H/F)

44115 HAUTE GOULAINE [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

L'entreprise

L'entreprise cliente est un acteur dynamique dans le domaine des supermarchés, bénéficiant de l'expertise d'une agence qui compte 600 implantations et 3 écoles de formation, avec un réseau de 3 550 collaborateurs engagés.

Le poste

Nous recherchons un Boucher (h/f) .

Vos missions :

Vous serez en charge de réceptionner, préparer, découper et désosser les viandes. Vous assurerez également la présentation en vitrine et la mise en rayon, tout en respectant les règles d'hygiène et de traçabilité. Votre rôle inclura aussi de conseiller et fidéliser notre clientèle.

Ce poste offre une opportunité exceptionnelle de mettre en avant vos compétences dans un environnement dynamique et professionnel.

Agence : Merci de contacter notre agence pour plus de détails sur cette offre enrichissante.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher (h/f). Le candidat les compétences suivantes :

Désossage : Compétence essentielle pour manipuler et préparer les viandes avec précision.

Découpe : Maîtrise des techniques de découpe pour assurer une présentation impeccable des produits.

Connaissance des normes d'hygiène : Respect rigoureux des normes sanitaires pour garantir la sécurité alimentaire.

Service client : Capacité à conseiller et à orienter les clients dans leurs choix.

Gestion des stocks : Aptitude à gérer efficacement les inventaires et à assurer la disponibilité des produits.