


Boucher secteur la clayette (H/F)

71800 LA CLAYETTE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13.4 / Heure

L'entreprise

Très grand point de vente implanté dans une zone commerciale dynamique. Surface importante permettant une offre très large : alimentaire, high-tech, maison, textile. Rythme de travail soutenu, environnement structuré et organisé. Mise en avant de la technologie avec caisses automatiques et application mobile. Possibilité d'évoluer rapidement grâce à un encadrement structuré. Offres promotionnelles fréquentes et gestion de flux importants. Présence de services annexes : billetterie, espace SAV, etc. Engagement dans la consommation responsable et les produits bio. Grande diversité de postes et de missions possibles. Idéal pour ceux aimant l'intensité, le contact client et le travail en équipe.

Le poste

ERGALIS GD LOIRE recherche activement un Boucher (h/f) passionné pour rejoindre son équipe.

Ce poste exigeant offre un environnement dynamique et des horaires tournantes, matin ou après-midi. En tant que Boucher, vous serez responsable de la préparation et de la découpe des viandes, garantissant une qualité optimale à nos clients.

Ce contrat est une occasion unique d'exprimer votre talent culinaire et d'évoluer au sein d'une entreprise renommée.

Ce poste vous offre ainsi stabilité et engagement. Si vous êtes passionné par la boucherie et que vous souhaitez relever ce défi enrichissant, rejoignez-nous chez ERGALIS GD LOIRE !

Démarrez votre aventure professionnelle dès maintenant en postulant pour ce poste de Boucher sur ergalis.gd.loire@actualgroup.com ou au 0477400134.

Le profil recherché

Nous recherchons un boucher qualifié avec une expérience significative dans le secteur de la boucherie. Le candidat idéal devra avoir une parfaite connaissance des différents types de viandes, ainsi que des techniques de découpe et de préparation. La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est impérative, tout comme la capacité à travailler efficacement sous pression, notamment lors des périodes d'affluence.

Le candidat devra être capable de gérer les stocks, d'assurer la traçabilité des produits et de garantir une présentation irréprochable en vitrine. Une bonne résistance physique est également requise pour ce poste, qui peut être exigeant sur le plan physique.

Compétences clés :

- Maîtrise des techniques de découpe
- Connaissance des normes d'hygiène alimentaire
- Gestion des stocks et traçabilité des produits
- Rigueur et précision dans le travail
- Bonne communication et esprit d'équipe

Nous recherchons un professionnel passionné par son métier, ayant le sens du détail et capable de fournir un service client irréprochable. Si vous correspondez à ce profil, rejoignez notre équipe dynamique au sein d'une entreprise reconnue pour sa qualité et son savoir-faire en boucherie.