

Boucher (H/F)

67160 WISSEMBOURG [Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 30 jours

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Nous recrutons pour notre client acteur majeur de la grande distribution un BOUCHER H/F

Le poste

Vous savez défendre votre steak ? Vous êtes au bon endroit, notre offre devrait vous plaire ! En tant que Boucher (h/f), vous serez en charge de : - La bonne tenue de votre poste de travail, - La commande des marchandises, - La réception des produits bruts, - La vérification de la traçabilité, - La découpe de la viande, - La préparation de produits charcutiers et traiteurs, - La vente des viandes et produits transformés, - La relation client et fidélisation de la clientèle, - Le suivi administratif. Vous travaillerez au couteau et réaliserez du port de charges lourdes. Vous réaliserez les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Fiche métier générale : Le boucher prépare la viande et les spécialités bouchères en veillant à respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il peut également faire de la vente de produits de boucherie et même être responsable d'un commerce de détail alimentaire.

Le profil recherché

Votre personnalité :

Si vous êtes de nature consciente et sérieuse, vous êtes habile et avez un bon relationnel client, le poste de Boucher (h/f) vous intéresse, lisez la suite vous êtes certainement la personne que l'on recherche !

Votre parcours :

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP à Bac en Boucherie ou justifiant d'une expérience dans ce métier vous souhaitez intégrer un poste polyvalent.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions !

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

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !

