

## Boucher en grande distribution (H/F)

97231 LE ROBERT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

### L'entreprise

Pour cette offre de Boucher en intérim, vous aurez la chance d'intégrer les équipes d'un **acteur majeur et incontournable du secteur de la grande distribution en Martinique**.

Reconnue pour la **qualité de ses produits frais** et son **engagement auprès des producteurs locaux**, notre client mise sur l'excellence pour satisfaire ses milliers de consommateurs au quotidien.

Travailler pour cette enseigne, c'est bénéficier d'un **environnement de travail structuré et performant**, doté d'équipements modernes et respectant des standards élevés en matière d'hygiène et de sécurité. C'est aussi l'opportunité d'évoluer au sein d'équipes dynamiques, qui valorisent le savoir-faire et le sens du service client.

### Le poste

**Vous êtes un boucher expérimenté et passionné, à la recherche d'une opportunité stimulante en intérim ?** Nous avons le poste qu'il vous faut !

Nous recherchons des **Bouchers dynamiques et qualifiés** pour renforcer nos équipes au sein de divers hypermarchés et supermarchés de la grande distribution. Ces missions s'inscrivent dans le cadre de **contrats d'intérim de longue durée**, offrant stabilité et perspectives.

**Vos Missions au Quotidien :** En tant que boucher intérimaire, vous serez un pilier essentiel du rayon boucherie, garantissant la qualité des produits et la satisfaction client :

**Préparation de la Viande :** Maîtrise parfaite du désossage, du parage et de la découpe des différentes viandes (bœuf, veau, agneau, porc, volaille). Vous préparerez également les produits élaborés (brochettes, rôtis ficelés, paupiettes, etc.).

**Mise en Rayon Attrayante :** Agencement esthétique des vitrines et linéaires, en veillant à la fraîcheur et à la bonne rotation des stocks (FIFO) pour garantir une présentation irréprochable.

**Conseil Client Expert :** Accueillir les clients avec le sourire, les conseiller sur les morceaux, les modes de cuisson et les aider à faire les meilleurs choix. Votre sens du service fera la différence.

**Respect Strict des Normes :** Application rigoureuse des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire (HACCP) et de traçabilité. Vous assurerez la propreté de votre poste de travail et du matériel.

**Gestion Autonome :** Participation à la réception des marchandises, au contrôle qualité, et si besoin, à la gestion des commandes et des inventaires sous la supervision du chef de rayon.

### Le profil recherché

#### Le profil que nous recherchons :

**Formation :** Idéalement titulaire d'un CAP/BEP Boucher ou d'une formation équivalente.

**Expérience :** Une expérience significative en tant que boucher, de préférence en grande distribution, est requise. Vous maîtrisez parfaitement les techniques traditionnelles et modernes.

**Compétences Techniques :** Excellent maniement des outils de découpe, connaissance approfondie des morceaux de viande et de leurs spécificités.

**Qualités Personnelles :** Vous êtes reconnu(e) pour votre rigueur, votre organisation, votre autonomie et votre dynamisme. Vous possédez un excellent relationnel et aimez travailler en équipe.

**Disponibilité :** Flexible sur les horaires (matinées, week-ends) selon les besoins des magasins.

**Préparez-vous à relever des défis passionnants en intérim longue durée, là où votre passion pour la viande prend tout son sens !**