

Boucher en grande distribution (H/F)

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

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 1 mois

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

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 fikelés, 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 !