


Boucher secteur st romain le puy (H/F)

42610 ST ROMAIN LE PUY [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 / Heure

L'entreprise

L'agence Ergalis Grande Distribution propose des solutions de recrutement spécialisées dans le secteur de la grande distribution. Grâce à son expertise et son réseau étendu, elle aide les entreprises à trouver les talents adéquats pour des missions temporaires dans ce domaine dynamique. Nous recherchons pour de nos clients bien connu du public un boucher dès que possible.

Le poste

ERGALIS GD LOIRE recrute un Boucher (h/f) pour un poste sur le secteur de ST ROMAIN LE PUY. En tant que boucher, vous serez chargé de la découpe, de la préparation et de la vente des produits carnés. Vous devrez sélectionner des morceaux de viande de ****qualité****, assurer une découpe précise selon les demandes des clients tout en respectant les ****normes d'hygiène**** et de sécurité alimentaire.

Outre la découpe, vous serez responsable de la préparation de divers produits transformés tels que des saucisses, des steaks hachés et des marinades. Vous conseillerez également les clients sur les pratiques de cuisson en leur fournissant des recettes et recommandations.

Un bon boucher doit entretenir des relations de confiance avec sa clientèle en offrant un service personnalisé. La propreté de l'environnement est primordiale pour garantir un espace de travail sain.

Ce contrat d'une durée d'1 semaine renouvellement débutera dès que possible. Ce poste est à temps plein avec 35 heures par semaine.

N'hésitez pas à postuler sur cette annonce et nous vous recontacterons pour échanger !

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.